Mehmed Reşad
Hazırlayan Priscilla Mary Işın
Fenn-i Tabâhat
1340-1341
(Aşçılık Bilimi 1921-1923)
Kitapyayınevi
Fenn-i Tabâhat

KİTAP YAYINEVİ – 342
İNSAN VE TOPLUM DİZİSİ – 86

FENN-İ TABÂHAT 1340-1341 (1921-1923) / MEHMET REŞAD

© 2018, PRISCILLA MARY IŞIN
© 2018, KİTAP YAYINEVİ LTD.

TANITIM İÇİN YAPILACAK KISA ALINTILAR DIŞINDA HİÇBİR YÖNTEMLE ÇOĞALTILAMAZ
BU KİTABI PDF FORMATINDA İNTERNETTE KAMUYA AÇMAK SUÇ TEŞKİL EDER
EMEĞE SAYGI, KORSANA HAYIR

LATİN HARFLERİNE AKTARMA, NOTLAR VE ÖNSÖZ
PRISCILLA MARY IŞIN

DÜZELTİ
FEVZİ GÖLOĞLU

KİTAP TASARIMI
YETKİN BAŞARIR, BEK

KAPAK TASARIMI
DİLEK ÇETİNKAYA

TASARIM DANIŞMANLIĞI
BEK

GRAFİK UYGULAMA VE BASKI
MAS MATBAACILIK SAN. VE TİC. A.Ş.
KÂĞITHANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3
34408 KÂĞITHANE-İSTANBUL
SERTİFİKA NO: 12055
T: (0212) 294 10 00 F: (0212) 294 90 80
E: INFO@MASMAT.COM.TR

1. BASIM
ŞUBAT 2018, İSTANBUL

ISBN 978-605-105-178-9

YAYIN YÖNETMENİ
ÇAĞATAY ANADOL

KİTAP YAYINEVİ LTD.
KÂĞIT HANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3/1-A
34408 KÂĞITHANE İSTANBUL
SERTİFİKA NO: 11107-34-009175
T: (0212) 294 65 55 F: (0212) 294 65 56
E: kitap@kitapyayinevi.com
W: www.kitapyayinevi.com

Fenn-i Tabâhat

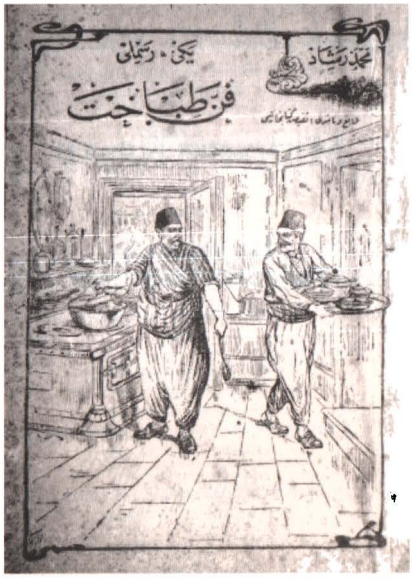
1340-1341

(Aşçılık Bilimi 1921-1923)

Mehmet Reşad

Hazırlayan
Priscilla Mary Işın

Kitap Yayınevi



Mehmed Reşad'ın *Fenn-i Tabâhat* 1340-1341 (1921-1923) adlı kitabının kapağı

Sunuş

Mehmet Reşad'ın *Fenn-i Tabâhat* (Aşçılık Bilimi veya Aşçılık Sanatı)[1] adlı yemek kitabı, 1340-1341 (1921-1923) yılları arasında dört ayrı cilt halinde yayınlanmış ve 1924'te *Yeni Resimli Fenn-i Tabâhat* adıyla yeniden basılmıştır. Kitap, kız mekteplerinde ev idaresi derslerinde okutulmak üzere eğitim bakanlığından onay almıştır. Yazarın amacı, genç kızlar ve aşçılıkta acemi hanımlara sağlıklı ve milli zevke uygun, "gayet basit ve sade bir surette yemek pişirmeyi" öğretmektir. Bu amaca uygun olarak ansiklopedik bir eserdir. Toplam 409 sayfalık eserin 80 sayfalık birinci cildi, malzemelerin özellikleri, mutfak araç gereçleri ve sağlıklı beslenme gibi konular üzerine açıklamalardan oluşuyor. Diğer üç ciltte toplamda 790 tarif, dördüncü cildin sonunda ise 400 kadar mutfak teriminden oluşan bir sözlük bulunuyor. Kitapta bulunan yüzden fazla çizimin bir kısmı Avrupa kaynaklı, bir kısmı ise yerlidir. Basit fakat ilginç yerli resimler arasında hamur teknesi, eğsiren, cezve, kahve tanelerini kavurmak için kullanılan kahve dolabı, Rumeli puf böreği hamurunun kesilme şekli ve şerbetlik şekeri sayılabilir.

Kadınları ailenin mutluluğu için sorumlu tutan yazar, evi iyi idare ederek, kocalarının kazandığı paraları çarçur etmemeleri konusunda onları uyarır. Ayrıca bazı erkeklerin "her gün evlerinde yedikleri patlıcan musakkasıyla kabak bastısından bıkıp usanarak lokantalarda karınlarını doyurmaya" gideceklerini söyler. Kadınların yemeklerini kendilerinin pişirmelerini, baklava yufkasını açmayı anneleri veya komşularından öğrenmelerini, zenginse ve aşçıları varsa bile mutfak işleriyle yakından ilgilenmelerini tavsiye eder:

> Mutfak işleri aynı zamanda pek eğlencelidir. Bizzat yemek pişiren hanımlarca malumdur ki: ev işleri arasında en ziyade tatlı vakit geçirmeye sebeb olanlardan başlıcası mutfak işleridir. Hal ve vakti müsait birçok hanımlar vardır ki: hizmetçisi olduğu halde mutfa-

1 "Fenn" kelimesi hem bilim hem de sanat anlamlarını taşımaktadır, ancak kitabın ilk kısmında kalori cetvelleri gibi beslenmeyle ilgili bilimsel bilgilere yer verilmesi nedeniyle yazarın *Fenn-i Tabâhat* başlığını seçerken bu bilimsel yaklaşımı yansıtmak istediği düşünülmüştür.

ğa bizzat girer, mutfak önlüğünü takar, hizmetçisi veyahut aşçısı soğan soyar, her şeyi hazırlar. O, yalnız pişireceği yemeği bizzat tertip eder, tuzuna bakar, suyunu koyar, işte böylece hem yemek hazırlayarak tatlı bir zaman geçirir, hem de –dediğimiz gibi– ailesi efradının veyahut med'uv olan misafirlerinin yemeklerini bizzat hazırladığından dolayı kalben büyük bir memnuniyet hisseder.

Mehmet Reşad'ın sadece İstanbul mutfağı değil, Anadolu mutfağını da iyi bilen biri olduğu anlaşılır. Bursa ve Mudanya'nın sele zeytini, Edirne'nin isli dili, "ekseriya köylerde" yapılan isli pastırma, kışlık Anadolu kıyması ile kışlık Anadolu kavurması tariflerinde, kendi gözlemlerine dayalı olduğunu düşündüren detaylar vardır. Ayrıca köylerde mısır ununun su ile pişirilerek kaçamak yapıldığını, "Anadolu'da ayrana ekmek doğranarak" basit bir yemek yapıldığını, pazının Anadolu'nun bazı yerlerinde "tuzlu suda salamura edilerek muhafaza" edildiğini, birçok bölgede yabani domalan (trüf) ve mantarların civar köylüler tarafından tüketildiğini, Balıkesir bamyasının büyük, etli ve iri çekirdekli olduğunu, bazı yerlerde börülceye "karnı kara" dendiğini ve Amasya'daki farklı bir baklava pişirme yöntemini anlatır.

Gıda malzemelerinin üretim yerleri konusunda, Amasya ve Eskişehir'in birinci kalite unlarının börek ve pastalar için tercih edildiğini, en nefis kuru fasulye çeşitlerinin Selanik ve İnegöl'e bağlı Cerrah Köyü'nde yetiştiğini, en meşhur yerli nohudun Biga'dan geldiğini, en iyi balın Ankara ile Edremit'te üretildiğini, en iyi zeytinyağının Mudanya, Gemlik, Pazar Köyü, Ayvalık, Edremit, Burhaniye ve Kilis yağları olduğunu, en iyi pirinç çeşitlerinin Mısır'ın Reşid ve Dimyat pirinçleri, İran'ın anberbuy pirinci ve Anadolu'da Tosya ve Bursa pirinçleri olduğunu, etli pırasa dolması için özellikle Kartal'ın kalın pırasasının tercih edildiğini, en meşur marulun "Yedikule'nin beyaz yağlı ve göbekli" çeşidi olduğunu ve siyah havyarın Rusya'dan başka Manyas ve Bafra'da üretildiğini kaydeder. Ayrıca bu dönemde İstanbul'da makarna üretildiğini ve İtalya'dan başka Rusya'da yapılan makarnaların meşhur olduğunu öğreniyoruz.

Gıdaların kalitesiyle ilgili olarak, satılan yiyecekler üzerinde uygulanan çeşitli hileler anlatılır. Tereyağının çökelek, helvacı kabağı, mısır unu,

safran ve margarin gibi maddelerle karıştırılarak tağşiş edildiği, balıkçıların bayat balıkları taze göstermek için kulaklarını boyadıkları ve lakerdanın çabuk olması için boraks katıldığı, pastacıların kayısı murabbasını helvacı kabağı ile çoğalttıkları, şekercilerin menekşe şurubunu süsen kökü, menekşe ruhu ve çivit ile yaptıkları, lokantalarda "ezme havyarı çoğaltmak için içine haşlanmış beyin, ekmek içi" katıldığı, çarşıda satılan sucuğun içinde at ve deve eti bulunduğu ve Hindistan'dan Mısır'a gelen pirincin böceklenmemesi için tuzlandığı, sonra da Mısır pirinci diye satıldığı kaydedilir.

Bu dönemde yemekler hâlâ geleneksel şekilde, ağaç kömürü ocağında pişirildiği için tariflerde "sıcak kül," "kızgın kül," "kıvılcımlı kül," "kıvılcımlı ateş," "altından ateşi almak," "yayılmış ateş" ve "hafif ateş," "küllenmiş" gibi ifadeler kullanılmaktadır. Muhallebinin piştiğini anlamak için "içine yanmış külsüz bir ateş" sokup çıkarılırdı.[2] Günümüzde genellikle fırında pişirilen yufka böreği, kitabın yazıldığı dönemde "yayılmış ateşin ortasına konulan on santim kutrunda bir tuğla ve sacayak" üzerinde pişer, altı kızardıktan sonra, tepsi çapında "kalın teneke kapak" yardımıyla çevrilerek diğer tarafı kızartılırdı. Sacda gözleme pişirirken ise yanmaması için "sacın çukur tarafına su ile yoğrulmuş kül" sıvanırdı. Çoğu evde fırın bulunmadığından paça gibi yemekler semt fırınına gönderiliyordu.

Yazar, balıkların "kendi renginde kızarması için" yufkaya sarılması,[3] beyazı makbul olan düğün baklavasının fırında pişerken üzerine kalın kâğıt örtülmesi, menekşe şurubunun rengini koruması için renkli camdan yapılmış şişelere konulması veya şişelerin koyu renkli kâğıda sarılması, reçel kavanozlarının ağızlarının deri parçalarıyla kapatılması, incir reçeline yeşil renk vermek için biraz ıspanak suyu katılması, hacdan dönenleri tebrik etmeye gelenlere şerbet ve hacı lokumu ikram edilmesi, Anadolu'da Ramazan'da ekşi aş yapılması, Bursa'da şekeri helva denen düğün helvasının süt, un ve kuyrukyağıyla hazırlanması gibi ilginç bilgiler verir. "Bazı hanımlar"ın uyguladıkları yöntemleri de anlatır: Hamur açmakta becerikli

2 Mahmud Nedim de bu işlemi anlatır, bkz. Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı: Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*, haz. Priscilla Mary Işın, 3. baskı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2017, s. 112.

3 Özellikle barbunya balığının renginin korunması istenir. 1883-1909 arasındaki dönemin Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, 1921-25 yılları arasında yayınlanan anılarında, yufka yerine kâğıda sarılarak balıkların renklerinin korunduğunu anlatır, bkz. Ali Rıza Bey (Balıkhane Nazırı), *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Ali Şükrü Çoruk, İstanbul: Kitabevi, 2001, s. 282.

hanımların dört beş yufkayı birden açtıklarını; su böreği için yufkayı bütün olarak pişiremeyenlerin dörde böldüklerini; lahananın kokusunu gidermek için önce haşladıklarını; sütlacın kaymağının kalın olması için bakır süt tasları içinde, kıvılcımlı ateşe koyduklarını; ince yufka açmayı bilmeyenlerin pastacı yufkası veya yufkacılardan alınan baklavalık yufka kullandıklarını, bazı hanımların yağı eriterek pişmiş pilavın üzerine salmak yerine, yağı baştan suya kattıklarını, hanımların yufkayı oklavayla, erkek aşçıların ise el veya merdane ile açtıklarını anlatır.

Fenn-i Tabâhat'ta bulunup diğer Osmanlı yemek risaleleri ve kitaplarında rastlanmayan yemekler arasında kurban kavurması, düğün paçası, şakşuka, lakerda, kuzu sarması, ciğer sarması, çam fıstığıyla hazırlanan fıstıklı yumurta, marul veya yeşil salatadan yapılan dolma, imaret çorbası, terbiyeli beykoz çorbası, yoğurtlu kirde kebabı, baba tatlısı ile geç Osmanlı saray çevrelerinde sevilen bir hamur işi olan lokma böreği[4] sayılabilir. Yazarın kendi icadı olduğunu belirttiği dört tarif de var: Salçalı Anadolu pilavı, kaymaklı sünbül-i tebir tatlısı, kaymaklı ve fındıklı irmik helvası ve ismine rağmen Fransız mutfağından esinlenmiş İstanbul tatlısı. Diyarbakır'ın meşhur şarab-ı harir (ipek şurubu) tarifinin, 18. yüzyıl bilginlerinden Nusret Efendi'nin *Mücerrebat* risalesinden ve Diyarbakır'da bulunmuş kişilerden aldığı bilgilere dayanarak yazıldığı belirtilmektedir.

Ortadoğu'nun birkaç meşhur yemeğinin tarifleri verilmektedir: Suriye'den balıklı pilav ve baklalı pilav ile Arabistan kökenli olduğu belirtilen kuru bakla piyazı, ekmekli hıyar, günümüzde Arapça *humus* adıyla bilinen tahinli nohut ezmesi, keşkül-i fukara ve künefe. Ayrıca İran'ın haşlamalı pilavı olan çilav, Dağıstan'ın döşeme pilavı ve akdarı bulamaçlı çerkeztavuğu tarifleri bulunuyor.

Kitaptaki 790 tariften 266'sının Fransız mutfağına ait olması, sadece Osmanlının bu dönemdeki Batılılaşma isteğini değil Avrupa'da ve dünyanın birçok ülkesinde Fransız mutfağına verilen önemi yansıtır. Yazar, Fransız yemeklerine orijinal adları yerine tam veya kısmen Türkçeleştirilmiş adlar verdiğinden bir bakışta hangi tarifin Fransız olduğunu anlamak her zaman

4 Sermet Muhtar Alus, "Abdülhamid Zamanında Meşhur Bir Düğün" *Tarih Hazinesi* 12 (Temmuz 1951), s. 595-6; Mübahat S. Kütükoğlu, "Son Devir Osmanlı Ziyafetleri," *Prof. Hakkı Dursun Yıldız Armağanı*, İstanbul: Marmara Üniversitesi Yayınları, 1995, s. 369–93: 374.

mümkün olmuyor. Hatta "İstanbul" adı verilen fakat Osmanlı mutfağıyla ilgisi olmayan tarifler de var: İstanbul tatlısı, İstanbul usulü mayonezli hindi filesi, İstanbul pastası. Dağıstan pastası da Avrupalı bir tariftir. Bazı Fransızca mutfak terimleri için de yazar, "merdanelemek" (*étendre*), "yumurtalamak" (*dorer*), "şuruplamak" (*glacer*) gibi kendi bulduğu Türkçe karşılıklar kullanır. Yoğurt katılarak Osmanlı mutfağına uyarlanmış Fransız tipi yemekler de bulunuyor: Sufleli ve yoğurtlu biftek ile içindeki yoğurt dışında tamamen Avrupa tipi bir hamur işi olan Türk pastası sayılabilir. Rosto, bezelye garnitürü ve yabani güvercin gibi bazı Avrupa yemeklerinin malzemeleri arasında, geleneksel bir Osmanlı mutfağı malzemesi olan kuyrukyağı bulunmasının nedeni, orijinal tarifindeki domuz yağının yerine geçmesidir.

Kullanılan ölçü terimlerinde yerli ve yabancı tariflerde görülen farklar vardır. Gram ve çay fincanı daha çok yabancı tariflerde, okka, dirhem ve kahve fincanı daha çok yerli tariflerde rastlanır. En belirgin fark hamur kalınlığını ifade eden terimlerde görülür. Yabancı tariflerde hamur kalınlığı parmakla ölçülürken yerli tariflerde "gümüş kuruş," "mecidiye kuruşu," "nikel kuruş" ve "ikilik gümüş kuruş" şeklinde ifade edilir.

Fransız mutfağında önemli bir yer tutan sosların toplandığı "Salçalar" bölümünde, yerli mutfağa ait sadece dört tarif bulunuyor: Terbiye, yoğurtlu terbiye, kırmızı biber salçası (çorbalara katılan biberli yağ) ve fıstık salçası (çam fıstıklı tarator). Buna karşın bütün pilav, turşu ve çerez tarifleri ve birer istisna dışında dolma ve reçel tariflerinin tümü yerlidir. Sebze yemekleri, yumurta yemekleri, hamur işleri, salatalar, çorbalar, köfteler, balık yemekleri, et yemekleri ve hafif tatlıların çoğu da yerlidir.

Mehmet Reşad, Osmanlı mutfağının öne çıkan yönlerine dikkat çeker. Avrupalılar için "bizim gibi sebze yemeğini çok yemedikleri ve pişirmesini de bilmedikleri cihetle ekser sebzeleri haşlayıp sade veya yağ ile karıştırarak et ile beraber sofraya korlar" derken, "Biz Şarklılar sebze yemeklerini çok yeriz. Mütenevvi sebze yemeklerinin usul-ü tabhını da her milletten ziyade biliriz" der. Pilav konusunda "muhtelif tarzda ve leziz bir surette tabh etmeyi bilenler biz Türkler ile Arap ve Acemlerdir" der ve turşularla ilgili olarak da yerli turşuların saf ve hafif olduğunu, Avrupa'da ise turşuların asetik asitle yapıldığını ve zararlı maddelerle boyandığını söyler.

Yabancı tariflerde yer alan bazı ithal malzemelerin bu yıllarda İstanbul'da bulunduğu anlaşılmaktadır. Bunların arasında yazarın *bakin pudr* (İngilizce *baking powder*'dan) dediği kabartma tozu, *korn fluvur* (İngilizce *cornflour*'dan) dediği mısır nişastası, trüf ve mantar konserveleri, bezelye konservesi, ananas konservesi, reçeller ve açık yeşil şişelerde satılan fabrika üretimi "şişe turşusu" sayılabilir. Kitabın yayınlandığı sırada İstanbul'un işgali hâlâ sürdüğünden, İngiliz, Fransız ve İtalyan askerlerin ihtiyacını karşılamak üzere bu tür gıda maddelerinin ithalatı artmış olabilir. Çavdar tatlısı adı verilen tarif, aslında İngilizlerin geleneksel yemeklerinden biri olan yulaf lapasıdır (*porridge*) fakat dipnotunda bu yemeğin "Quakeroats" markasıyla paketler içinde satılan bir malzemeden yapıldığını belirten yazar, bunun çavdar olduğunu sanmıştır. Kuzey Avrupa'da yaygın olan yulafın Osmanlı topraklarında az yetişen bir tahıl olması, bu yanılgıya yol açmıştır.

Yazarın bahsettiği bir diğer ithal malzeme, *pataka* adı verilen glikoz şurubuydu. Ona göre Avrupa'dan ithal edilen marmelatlarda da şeker yerine *pataka* kullanıldığı gibi, Osmanlı şekercilerinin çoğu, bunu lokum ve diğer şekerlemelere katıyorlardı. 19. yüzyılın ilk yıllarından beri, mısır gibi bitkilerden üretilen glikoz şurubunun, Avrupa ve Amerika'da şekerlenmeyi önlemek için ve şeker ile reçelleri ucuz üretmek amacıyla kullanıldığı biliniyor.[5]

Osmanlı döneminin en son yayınlanan yemek kitabı olmasına rağmen, Mehmet Reşad'ın *Fenn-i Tabâhat*'ı, özgün tarifleriyle, yemek malzemeleri, pişirme teknikleri ve mutfak terminolojisi konularındaki bilgileriyle Osmanlı mutfağı araştırmaları için değerli bir kaynaktır. Nâzım Hikmet'in de bu kitabı bildiği anlaşılıyor çünkü *Kuvâyi Milliye'de* şu mısraları yazar: "Ne diyorduk oğlum Ahmet?/ Dökmeciler sağda kalır,/ derken, Uzunçarşı'ya saparken,/köşede, sol kolda seyyar kitapçı:/'Hikayeyi Billur Köşk,'/ altı cilt 'Tarihi Cevdet'/ve 'Fenni Tabâhat.'/Tabâhat, mutfaktan gelirmiş,/ yani yemek pişirmek."

Priscilla Mary Işın

5 *Pharmaceutical Journal*, 1848, s. 545; *The Planter and Sugar Manufacturer*, 1898, c. 21, s. 247; *British Food Journal and Hygienic Review* vol. 4 1902 s 139; *American Sugar Industry and Beet Sugar Gazette*, c. 11, 1909 s. 471.

Transkripsyonda İmlası Sadeleştirilen Kelimeler

Anatoli – Anadolu
barsak – bağırsak
Beğkoz – Beykoz
böğrülce – börülce
Brusa, Burusa – Bursa
çaryek – çeyrek
Çerkes - Çerkez
çiy – çiğ
çimşir – şimşir
darçın – tarçın
filcan – fincan
furun – fırın
güvec – güveç
harc – harç
ıskara – ızgara
inbik – imbik
işkenbe – işkembe
kahvealtı – kahvaltı
kebab – kebap
komak – koymak
latelokum – latilokum
marmelad – marmelat
matbah – mutfak
penbe – pembe
pirinc – pirinç
raziyâne – rezene
Rum İli – Rumeli
sadeyağı - sadeyağ
satur – satır
şa'riye – şehriye

tere otu – dereotu (dolma içleri gibi dereotu kullanılacağı belli olan tariflerde)
tereyağı – tereyağ
urmak – vurmak
zeytun - zeytin

Fihrist

Birinci Kısım

1- Fenn-i Tabâhatın Bir Hanım İçin
- Luzûm-u Tahsili 29
- Gıda ve Envaı 30
- Agdiye-i Hayvaniye 31
- Agdiyye-i Nebatiye 34
- Kokulu Baharat ve Saire 35
- Agdiye-i Madeniye 36
- Kalori 37
- Yemek Zamanları 44
- Ekmek 45
- Su 48
- Süt 50
- Çay 54
- Kahve 56
- Çikolata 59
- Un 60
- Şeker 61
- Bal 62

2- Erzakın nev ve cinsini tanımak için bazı vesaya ve mağşuş olan mevadd-ı gidaiyenin usul-ü muayenesi
- Yumurta 63
- Sirke 64
- Zeytinyağı 64
- Sabun 65
- Karabiber, Tarçın 65
- Pirinç 65
- Mutfak ve Mutfak Edevatı 67
- Mutfak Kaplarından Bazılarının Kavaid ve Mazarratı 79
- Etler ve Balıklar 81
- Kümes Hayvanatı 84
- Etleri Saklama Usulü 86
- Balıklar 87
- Taam Cetveli 92

İkinci Kısım

1- Et Suları 93
- Sade Et Suyu 93
- Et Suyu Peltesi 96
- Hastalar İçin Et Suyu 96
- Kara Et Suyu 97
- Av Etlerinden Kara Su 97
- Sebze Suyu 97
- Balık Suyu 97

2 - Salçalar 98
- Dana Etlerine Mahsus Mantarlı Salça 98
- Terbiye 98
- Yoğurtlu Terbiye 98
- Kırmızı Salça 98
- Zeytinyağlı Salça 98
- Rober Salçası 99
- İspanyol Salçası veyahut Yağlı Salça 99
- Av Eti Salçası 99
- Domates Salçası 99
- Maydanoz Salçası 99
- Beyaz Salça 99
- Hollanda Salçası 100
- Yumurta Salçası 100
- Hollanda Usulünde Balık Salçası 100
- Hardallı Domates Salçası 100
- Balıklara Mahsus Sütlü Salça 100
- Tavuk ve Hindi Yağlarından Salça 100
- Mayonez 101
- Pikant Salçası 101
- Kırmızı Biber Salçası 102
- Balık Salçası 102
- Fıstık Salçası 102

3 - Hastalara, Küçük Çocuklara Mahsus Bazı Yemekler 103
Hastalar İçin Sebze Yemekleri 103
Tirit 103
Şekerli Yumurta 104
Bulamaç 104
4 - Çorbalar 105
İrmik Çorbası 105
Şehriye Çorbası 105
Taze Domates Suyu ile Pirinç Çorbası 105
İmaret Çorbası 105
Sebze Çorbası 105
Makarna Çorbası 106
Sebzeli Pirinç Çorbası 106
Mercimek Çorbası 106
Tapioka Çorbası 107
Terbiyeli İşkembe Çorbası 107
Ekmekli Havuç Çorbası 107
Zümrüt çorbası 107
Kulak Çorbası 107
Yumurtalı Patates Çorbası 108
Düğün Çorbası 108
Kış Çorbası 108
İlkbahar Çorbası 108
Tarhana Çorbası 108
İstiridye Çorbası 109
Omlet Çorbası 109
Tapiokalı Pirinç Çorbası 109
Piliç Eti Çorbası 109
Kuru Fasulye Çorbası 110
Köylünün Kuru Fasulye Çorbası 110
Palamut Çorbası 110
İskorbit Çorbası 110
Terbiyeli Beykoz Çorbası 110
Sebzeli Patates Çorbası 111
Mercimekli Hamur Çorbası 111
Ciğer Çorbası 111
5- Et Yemekleri 112
Pirzola 112
Kâğıtta Fırın Pirzolası 112
Dana Pirzolası 113
Şiş Kebap 113
Şiş Köftesi 113
Yoğurtlu kebap 113
Kimyonlu Köfte 113
Biftek 113
Mantar Garnitürüyle Biftek Kızartması 114
Sufleli ve Yoğurtlu Biftek 114
Tereyağlı Biftek 114
Salçalı Biftek 114
Maydanozlu ve Garnitürlü Biftek 114
İtalyan Usulünde Biftek 115
Tencere Kebabı 115
Testi Kebabı 115
Çömlek Kebabı 115
Rende Kebabı 116
Kâğıt Kebabı 116
Tas Kebabı 116
Kestaneli Kebap 117
Yufkalı Kebap 117
Yoğurtlu Kirde kebabı 117
Ciğer Sarması 117
Kuzu Ciğer Kavurması 117
Kotlet 118
Peynirli Kotlet 118
Salçalı Dana Kotlet 118
Patates Suflesiyle Kuzu Kotleti 118
Beyin Kotleti 118
Mantarlı Dana Beyni 119
Tereyağlı ve Maydanozlu Kuzu Beyni 119
Düğün Yahnisi 119
Terbiyeli Yahni 119
Kuzu Kızartması 120
Domatesli Yahni 120
Sarımsaklı Yahni 120
Kayısılı Et 120

Tatlılı Yahni 121
Nohutlu Yahni 121
Beyaz Yahni 121
Soğanlı Yahni 121
Sığır Etinden Nohutlu ve Soğanlı Yahni 121
Kurban Kavurması 122
Dana Başı Paçası 122
Kuzu Kapaması 122
Rosto 122
Sarımsaklı Kuzu Budu 123
Patlıcanlı Et 123
Mayonezli Kuzu Eti 123
Garnitürlü İlkbahar Kızartması 123
Mantar Salçalı Dana Pirzolası 124
Dana Başı Fırınlısı 124
Salçalı Böbrek Kavurması 124
Mantar Salçasıyla Böbrek 124
Salçalı Böbrek Kebabı 124
Sebzeli Sığır Dili 125
Hardal Salçalı Sığır Dili 125
Garnitürlü, Salçalı Dana Dili 125
Çöp Kebabı 125
Galantin 125
Farsa 126
Haşlama 126
Salçalı Haşlama 126
Mantar Salçasıyla Beyin 126
Paça 126
Nohutlu ve Salçalı Paça 127
Düğün Paçası 127
Terbiyeli Paça 127
Dana Etinden Papaz Yahnisi 127
Türlü Et 127
İşkembe 128
Nohutlu İşkembe Yahnisi 128
Paça Dondurması 128
Söğüş 128
Salçalı Dana Pirzolası 129

6 - Tuyûr-u Ehliye ve Av Etleri 130
Tavuk 130
Suret-i Tathiri 130
Piliç Kebabı 130
Mayonezli Hindi Filesi 131
İstanbul Usulü Mayonezli Hindi Filesi 131
Hindi Fırın Kebabı 131
Nohutlu Kaz Yahnisi 132
Ekşili Piliç Kızartması 132
Mantar Garnitürü ile Piliç Kızartması 132
Ekşili Piliç 132
Mantarlı Tavuk Pilakisi 133
Bornoza Bürünmüş Tavuk 133
Farsalı Hindi Filesi 133
Ciğer Salçasıyla Ördek Palazı 133
Bıldırcın Kebabı 133
Bezelye Garnitürü ile Yabani Güvercin 134
Salçalı Bıldırcın Kızartması 134
Bıldırcınlı Tavşan Kızartması 134
Salçalı Yaban Güvercini 135
Sebzeli Yaban Ördeği 135
Av Eti Ezmesi 135
Farsalı Sülün Filesi 135
Salçalı Karaca Budu 136
Kestane Püresiyle Karaca Kızartması 136
Güveçte Tavşan Kızartması 136
Bıldırcınlı Kaz Palazı 137
Ekmekli Çulluk 137
Çerkestavuğu 137
Bıldırcın Kâğıt Kebabı 138
Kaz Palazı Galantini 138
Trüflü Dondurma Sülün Galantini 138
Salçalı Keklik Kızartması 139
Yaban Ördeği Kebabı 139
Sarımsaklı ve Salçalı Piliç Kızartması 139
Sufleli Yelve 139
Terbiyeli Tavuk 139
Mayonezli Piliç 140

7- Yumurta Yemekleri 141
Rafadan Yumurta 141
Et Suyunda Yumurta 141
Şakşuka 141
Tereyağda Yumurta 141
Fıstıklı Yumurta 142
Kaymaklı Yumurta 142
Kıymalı Yumurta 142
Böbrekli Yumurta 142
Mantarlı ve Salçalı Yumurta 142
Enginarlı Yumurta 142
Ispanaklı Yumurta 143
Pastırmalı Yumurta 143
Sucuklu Yumurta 143
Dereotlu Yumurta 143
İşkembeli Yumurta 143
Peynirli Yumurta 143
Ciğerli Yumurta 144
Çılbır 144
Omlet - Kaygana 144
Peynirli Omlet 144
Sade Omlet 144
Bezelyeli Omlet 145
Salçalı Çılbır 145
Mücver (Micmer) 145
Peynirli Mücver 145
Fasulyeli Mücver 145
Patlıcanlı Mücver 145
Salçalı ve Domatesli Mücver 146
8- Köfteler 147
Dövme Köfte 147
Kuru Köfte 147
Salçalı Köfte 147
Yoğurtlu Köfte 147
Tiritli Köfte 147
Yoğurt Terbiyesiyle Köfte 148
Salçalı Piliç Köftesi 148
Kaymaklı Tavuk Köftesi 148
Ekşili Köfte 148
Terbiyeli Köfte 148
Maydanozlu Köfte 149
Salçalı Sığır Eti Köftesi 149
Peynirli Patates Köftesi 149
Beyinli Patates Köftesi 149
Kıymalı Patates Köftesi 149
Terbiyeli Sığır Köftesi 149
Av Eti ile Patates Köftesi 150
Balık Köftesi 150
Hanım Köftesi 150
Diğer Nev Hanım Köftesi 151
Nohutlu Köfte 151
Bezelyeli Köfte 151
Levrek Köftesi 151
Bezelyeli Hindi Köftesi 151
9- Balıklar 152
Kırlangıç Balığı Haşlaması 153
Terbiyeli Kırlangıç Balığı Haşlaması 153
Maydanozlu Levrek Balığı 153
Uskumru Izgarası 154
Melabik Pilakisi 154
Yumurtalı Uskumru Tavası 154
Balık Tavaları 155
Uskumru Papaz Yahnisi 155
Balık Pilakisi 155
Sarımsaklı Tekir Pilakisi 155
Salçalı Kefal 155
İstiridye Pilakisi 156
Kalkan Balığı Haşlaması 156
Kalkan Balığı Kızartması 156
Mayonezli Kalkan Balığı 157
Salçalı İstiridye 157
Mayonezli İstakoz 157
Teke 158
Alabalık 158
Salçalı Sazan Balığı 158
Tekir Balığı Pilakisi 159
Levrek Balığı Fırınlısı 159
Farsalı Barbunya 159

Kâğıtta Barbunya Fırınlısı 160
Midye Tavası 160
Lüfer Pilakisi 160
Midye Pilakisi 160
Midye Güveci 160
Palamut Balığı Pilakisi 161
Sazan Balığı Fırınlısı 161
Kefal Pilakisi 161
Fırınlı Kalkan Pilakisi 162
Patatesli Kırlangıç Balığı 162
Pisi Balığı Haşlaması 162
Barbunya Balığı Filetosu 162
Dalyan Paçası 163
Salçalı Mersin Balığı Tavası 163
Taratorlu Kılıç Balığı 163

10- Dolmalar 164
Kuzu Dolması 164
Kaburga Dolması 164
Hindi Dolması 165
Tavuk Dolması 165
Salçalı Kaz Palazı Dolması 165
Gerdan Dolması 165
Bumbar ve Şirden Dolması 166
Etli Yaprak Dolması 166
Yalancı Dolma 166
Yalancı Yaprak Dolması 167
Uskumru Dolması 167
Lüfer Balığı Dolması 168
Midye Dolması 168
Tarak Dolması 169
Midye ve Tarak Salmaları 169
Kuzu Sarması 169
Kestaneli Kaz Dolması 169

11- Kıyma ve Börek İçleri 170
Soğanlı Kıyma 170
Kıyma 170
Kışlık Anadolu Kıyması 171
Kışlık Anadolu Kavurması 171
Hindi veya Tavuk Kıymasından 171
Börek İçi 171
Tulum Peynirinden İç 171
Salamura Peynirinden İç 171
Kaşar Peynirinden İç 172
Enginarlı ve Mantarlı İç 172
Kıymalı ve Mantarlı Sığır Dili Kıyması 172
Sakız Kabağından İç 172
Av Kuşlarından İç 172
Ispanaklı Börek İçi 172
Çiğ Ispanaktan İç 172
Kaz Kıyması 173

12- Garnitürler 174
Mantar Garnitürü 174
Salçalı Mantar Garnitürü 174
Patates Garnitürü 174
Patates Suflesi 175
Soğan Garnitürü 175
Bezelye Garnitürü 175
Diğer Nev Bezelye Garnitürü 175
Bezelye Püresi 175
Patlıcan Garnitürü 176
Patlıcan Püresi 176
Havuç Garnitürü 176
Havuç Püresi 176
Hindiba Garnitürü 176
Ispanak Püresi 177
Kuru Fasulye Püresi 177
Şalgam Garnitürü 177
Karnabahar ve Lahana Garnitürleri 177
Mahlut Garnitürler 177
Mahlut Püre 177

Üçüncü Kısım
1- Pilav 181
Pilav Pişirmekte Kaide 181
Adi Pilav 182
Soğanlı Pilav 182
Domatesli pilav 183
Döşeme Pilav 183
Buhara Pilavı 184
Salçalı Anadolu Pilavı 184
Baklalı Pilav 185
Balıklı Pilav 185
Beyinli Pilav 185
Şehriyeli Pilav 185
Peynirli ve Salçalı Pilav 185
Et Suyu ile Nohutlu Pilav 186
Süzme Pilav 186
Kıymalı ve Fıstıklı Pilav 186
Peynirli ve Köfteli Kalıp Pilavı 186
Köfteli Pilav 186
Tas Kebaplı Pilav 187
Kuşlu pilav 187
Yumurtalı ve Peynirli Pilav 187
Arpa Şehriyesinden Güveç Pilavı 187
Ciğerli Baş Pilavı 187
Etli Pilav 188
Tavuklu Pilav 188
Midyeli Pilav 188
Patlıcanlı Pilav 188
Enginarlı Pilav 188
Bulgur Pilavı 188
Kuskus Pilavı 189
Erişte Pilavı 189
2- Makarnalar 190
Kıymalı Makarna 190
Peynirli Makarna 190
Felemenk Peyniri ile Rende Makarnası 190
Salçalı Makarna 191
Et Suyu ile Peynirli Makarna 191
Yufkalı Makarna 191
Yoğurtlu Makarna 191
Yumurtalı Makarna 191
Beyinli Makarna 192
Yoğurtlu Rende Makarnası 192
Etli Makarna 192
Farsalı Makarna 192
İspanyol Salçasıyla Makarna 192
Hamurlu Makarna 193
Salçalı Makarna Dolması 193
3- Hamur İşleri 194
Hamur işlerinde müstamel bazı tabirat 194
Hamur İşlerinde Kullanılacak Yağlar 195
Tatlı Hamur İçleri 196
Adi Hamurun Yoğurulması 196
Yağlı Hamur 197
Yağlı Katı Hamur 196
Nemse Hamuru 198
Baklava Hamuru 199
Börekler 199
Anadolu Puf Böreği 199
Rumeli Puf Böreği 200
İstanbul Puf Böreği 200
Lokma Böreği 200
İnce Börekler 200
Boğça Böreği 201
Kol Böreği 201
Alt Üst Böreği 201
Sahra Böreği 201
Paça Böreği 202
Su Böreği 202
Midye Böreği 203
Kuru Poğaça 203
Çırçır Böreği 203
Balık Böreği 204
Yufka Böreği 204
Cigara Böreği 205
Gözleme 205
Mantı 205
Milan Böreği 206

Farsalı Çulluk Böreği 206
Peynirli Pide 206
Sebzeli Börek 206
Hamur İşi Tatlılar 206
Baklava 207
Cendere Baklavası 208
Sarığı Burma 208
Kaymaklı Sünbül-i Tebir Tatlısı 208
Trigona (Muska Tatlısı) 208
Kuş Yuvası 209
Yağsız Hanım Tatlısı 209
Hanım Tatlısı 209
Su Revanisi 210
Yağsız Revani 210
Pirinç Unu Revanisi 210
Revani 210
Hurma Tatlısı 211
Muska Baklavası 211
Tembel Tatlısı 212
Ekmek Tatlısı 212
Tulumba Tatlısı 212
Yassı Kadayıf 212
Vişneli Ekmek Tatlısı 213
Kayısılı Ekmek Tatlısı 213
Yassı Kadayıf Dolması 213
Tel kadayıfı 213
Künefe 214
Şekerli Gözleme 214
Diğer Nev Gözleme 215
Patates Lokması 215
Kalıpta Patates Tatlısı 215
Şekerpare 215
Çikolatalı Lokma 216
Gaziler Helvası 216
İrmik Helvası 216
Kaymaklı ve Fındıklı İrmik Helvası 216
Sütlü İrmik Helvası 217
Vezir Parmağı 217
Lokma 217
Saray Lokması 217
Mafiş 218
Lalanga 218
4- Pastalar, Gatolar, Bisküviler ve Saire
Pasta Fırını 219
Pasta Şekerleri 219
Pastacılıkta İstimaline Cevaz Verilen Boyalar 220
Pasta Kalıpları 221
Tatlı Salçaları 222
Yumurta Salçası 222
Adi Pasta 222
Dariole Pastası 222
Alman Pastası 222
Madlen Pastası 223
İstanbul Pastası 223
Paris Pastası 224
Dağıstan Pastası 224
Türk Pastası 224
Doniç 225
Pandispanya Pastası 225
Pandispanya 226
Elvan Pasta 226
Bademli Pasta 227
Un kurabiyesi 227
Acıbadem kurabiyesi 228
Bademli pasta 228
Buzlu Pasta 228
Ceviz Pastası 228
Anadolu Çöreği 229
Bisküvi 229
Çay Çöreği 230
Beğler Çöreği 230
Hurmalı Pasta 230
Kaymaklı Kurabiye 231
Patates Pastası 231
Meyveli Pasta 231
Sütlü Pasta 231

5- Sebze Yemekleri

Enginar 233
Enginar Bastısı 233
Enginar Musakkası 234
Zeytinyağlı Enginar Dolması 234
Enginar Kotleti 234
Soğanlı Enginar 234
Baklalı Enginar 235
Zeytinyağlı Enginar 235
Salçalı Enginar 235
Beyaz Salçalı Enginar 235
Enginar Göbeği Musakkası 235
Sebzeli Enginar 235
Kuzu Kavurmasıyla Enginar 236
Enginar Fidanı 236
Salçalı Enginar Fidanı 236
Piliçli Enginar 236
Ispanak 236
Ispanak Bastısı 237
Pirinçli Ispanak 237
Ekmekli Ispanak 237
Ispanak Kavurması 237
Yumurtalı Ispanak 238
Sütlü Ispanak 238
Ispanak Kökü 238
Terbiyeli Ispanak Kökü 238
Pazı 238
Pazı Musakkası 238
Etli Pazı Dolması 239
Kuzukulağı Ezmesi 239
Hindiba 239
Zeytinyağlı Hindiba Kavurması 240
Sadeyağlı Hindiba 240
Hindiba Bastısı 240
Ebegümeci 240
Ebegümeci Bastısı 241
Bamyalı Ebegümeci 241
Bamya 241
Bamya Bastısı 242
Bamya Kuşhane Musakkası 242
Bamya Güveci 242
Zeytinyağlı Bamya 242
Kuru Bamya Bastısı 243
Ebegümecili Bamya 243
Bezelye 243
Bezelye Bastısı 243
Kaymaklı Bezelye 243
Zeytinyağlı Bezelye 244
Garnitür için Bezelye Bastıları 244
Kuru Bezelye Bastısı 244
Diğer Nev Kuru Bezelye Bastısı 244
Kuru Bezelye Ezmesi 244
Börülce 245
Kıymalı Börülce 245
Cevizli Börülce Makarnası 245
Zeytinyağlı Börülce 245
Börülce Bastısı 245
Patlıcan 246
Patlıcan Kebabı 246
Patlıcan Karnıyarık 246
Patlıcan Oturtması 247
Tavuklu Patlıcan Karnıyarık 247
Patlıcan Musakkası 247
Patlıcan Silkmesi 247
Bostan Patlıcanı Kebabı 247
Piliçli Patlıcan Oturtması 248
Köylünün Patlıcan Yemeği 248
Ekşili Patlıcan Silkmesi 248
Patlıcan Çöp Kebabı 249
Patlıcanlı Güveç 249
Etli Patlıcan Dolması 249
Patlıcan Karnıyarık Dolması 249
Çiğ Oturtma 249
Beğendi 250
Patlıcan Böreği 250

Pilavlı Karnıyarık 250
İmambayıldı 250
Zeytinyağlı Ekşili Patlıcan 251
Patlıcan Kızartması 251
Patlıcan Et Dolması 251
Zeytinyağlı Patlıcan Dolması 251
Bakla 252
Taze Bakla Bastısı 252
Bakla Musakkası 252
Taze İç Bakla Bastısı 252
Kuru Bakla Piyazı 253
Kuru Bakla Ezmesi 253
Patates 253
Patates Bastısı 254
Patates Musakkası 255
Ekşili Patates 255
Kaymaklı Patates 255
Mantar Salçasıyla Patates Kızartması 255
Peynirli Patates 255
Salçalı Patates Silkmesi 255
Maydanozlu Patates Kızartması 256
Diğer Nev Maydanozlu Patates Kızartması 256
Patates Kızartması 256
Patates Güveci 256
Patates Pilakisi 256
Pırasa 257
Pırasa Oturtması 257
Terbiyeli Pırasa 257
Ekşili Pırasa 257
Zeytinyağlı Pırasa 258
Etli Pırasa Dolması 258
Zeytinyağlı Pırasa Dolması 258
Biber 258
Etli Yeşil Biber Dolması 259
Zeytinyağlı Yeşil Biber Dolması 259
Ekşili Yeşil Biber 259
Yeşil Biber Tavası 259
(Trüf) Domalan 259
Salçalı Trüf 260
Mantar 260
Kuzu Etiyle Mantar Kavurması 260
Terbiyeli Mantar Yahnisi 261
Mantar Yahnisi 261
Salçalı Mantar Yahnisi 261
Mantarlı Fırın Kebabı 261
Mantar Pilakisi 261
Mantar Dolması 262
Mantar Kebabı 262
Domates 262
Domates Oturtması 263
Etli Domates Dolması 263
Zeytinyağlı Domates Dolması 263
Yeşil Domates Yahnisi 263
Domates Pilakisi 263
Bütün Domates Pilakisi 264
Domates Dolması Fırınlısı 264
Diğer Nev Domates Dolması Fırınlısı 264
Semizotu 265
Semizotu Oturtması 265
Peynirli Semizotu 265
Şalgam 266
Yoğurtlu Şalgam 266
Şalgam Tavası 266
Salçalı Şalgam 266
Pancar 266
Pancar Yaprağı Kavurması 266
Salçalı Pancar 267
Soğan 267
Soğan Dolması 267
Sarımsak 268
Fasulye 268
Fasulye Bastısı 268
Kuzu Kaburgasıyla Fasulye 269
Fasulye Musakkası 269

Zeytinyağlı Fasulye 269
Kuru Fasulye Yahnisi 269
Kıymalı Kuru Fasulye 270
Çerkez Fasulyesi 270
Taze Çerkez Fasulyesi 270
Zeytinyağlı Kuru Fasulye 270
Arnavut Fasulyesi 270
Kuru Fasulye Pilakisi 270
Taze Fasulye Tavası 271

Kuşkonmaz 271
Kuşkonmaz Fırınlısı 271
Salçalı Kuşkonmaz 271
Kuşkonmaz Bastısı 272
Kuşkonmaz Kotleti 272
Zeytinyağlı Kuşkonmaz 272

Kabak 272
Kabak Kalyesi 272
Zeytinyağlı Kabak 273
Kabak Bastısı 273
Sakızkabağı Oturtması 273
Karnıyarık Kabak 273
Sakızkabağından İmambayıldı 273
Sakızkabağı Kızartması 274
Kabak Dolması 274
Şeyhü'l-muhşi 274
Taratorlu Kabak 274
Peynirli Kabak 275

Karnabahar 275
Karnabahar Musakkası 275
Peynirli Karnabahar 275
Salçalı Karnabahar 276
Karnabahar Tavası 276
Polonez Usulünde Karnabahar

Kereviz 276
Kereviz Bastısı 276
Kereviz Musakkası 277
Salçalı Kereviz 277
Garnitürlü Kereviz Kotleti 277

Lahana 277
Lahana Kapuskası 278
Kavurmalı Lahana Bastısı 278
Salçalı Brüksel Lahanası 279
Bütün Lahana Dolması 279
Etli Lahana Dolması 279
Zeytinyağlı Lahana Dolması 279
Mülhiye 280
Mülhiye Yahnisi 280

Hıyar 280
Salçalı Hıyar Tavası 280
Hıyar Dolması 280
Ekmekli Hıyar 281
Kisa 281

Havuç 281
Havuç Bastısı 282
Salçalı Havuç 282
Zeytinyağlı Havuç 282
Bezelyeli Havuç 283
Havuç Tavası 283
Havucun İmambayıldısı 283
Havuç Oturtması 283

Nohut 283
Nohut Bastısı 284
Nohut Köftesi 284
Tahinli Nohut Ezmesi 284
Topik 285

Kavata 285
Kavata Musakkası 285
Kavata Oturtması 285
Kavata Dolması 285

Marul 286
Marul Bastısı 286
Farsalı Marul 286

Işır 287

Hodan 287

Yerelması 288
Yerelması Oturtması 288
Zeytinyağlı Yerelması 288
Salçalı Yerelması 288

DÖRDÜNCÜ KISIM

1- HAFİF TATLILAR 291
Pastacı Kreması 291
Çikolatalı Krema 291
Vanilyalı Krema 291
Bademli Krema 291
Akideli Krema 292
Adi Krema 292
Kaymaklı Krema 292
Baba Tatlısı 293
Bağdat Sütlacı 293
Pelteli Sütlaç 293
Sütlaç 293
Frenk Arpası Sütlacı 294
Muhallebi 294
Tapioka Muhallebisi 295
Tavukgöğsü 295
İstanbul Tatlısı 296
Keşkül-i Fukara 296
Aşure 296
Süzme Aşure 297
Sütlü Aşure 297
Zırva 297
Kestane Tatlısı 297
Zerde 298
Paluze-Pelte 298
Şuruplu Paluze 298
Mandalinalı Paluze 298
Elvan Paluze 299
Kaymaklı Paluze 299
Elmasiye ve Kompostolar 299
Yumurtalı ve Mandalinalı Elmasiye 299
Elvan Elmasiye 300
Şekerlemeli Elmasiye 300
Sütlü Elmasiye 300
Kaymaklı Elmasiye 300
Portakal Dilimi Elmasiye 300
Kartopu 300
Çavdar Tatlısı 301
Elma Kompostosu 301
Armut Kompostosu 301
Kuru Erik Kompostosu 301
Kaymaklı Kuru Kayısı Kompostosu 301
Çikolatalı ve Kaymaklı Kayısı Kompostosu 302
Ayva Kompostosu 302
Meringalı Ayva Kompostosu 302
Elmasiyesli Elma Kompostosu 302
Vişne Kompostosu 302
Şeftali Kompostosu 303
Portakal Kompostosu 303
Portakal Tatlısı 303
Badem Tatlısı 303
Meringa Kurabiyesi 304
Nazlaç 303

2- ŞURUPLAR, REÇELLER, ŞEKERLEMELER
Şeker Şurubu 305
Şeker Şurubunun Kestirilmesi 306
Reçel ve Şuruplar Hakkında İcra Olunacak Te'kidat 306
Vişne Şurubu 307
Turunç Şurubu 307
Portakal, Mandalina Şurupları 307
Ahududu, Ağaççileği Şurubu 308
Frenküzümü Şurubu 308
Gül Şurubu 308
Çilek Şurubu 308
Badem Şurubu 308
Menekşe Şurubu 309
Mahlut Şurup 309
Kızılcık Şurubu 309
Ananas Şurubu 309
Böğürtlen Şurubu 309

Kayısı Şurubu 309
Zambak Şurubu 309
Demirhindi Şurubu 310
Koruk, Limon Şurupları 310
Şarab-ı Harir 310
Kaynatılmadan Yapılan Şuruplar 310

Reçeller 311
Vişne Reçeli 311
Türbe Eriği Reçeli 311
Kayısı Reçeli 312
Çilek Reçeli 312
Frenküzümü Reçeli 313
Ağaçkavunu Reçeli 313
Mandalina, Portakal Kabuğu Reçelleri 313
Ayva Reçeli 314
Elma Reçeli 314
Armut Reçeli 315
Kızılcık Reçeli 315
İncir Reçeli 315
Mürdümeriği Reçeli 315
Kabak Reçeli 315
Ananas Reçeli 315
Gül Reçeli 315
Ceviz Reçeli 316
Turunç Reçeli 316
Marmelat 316
Kayısı Marmeladı 317

Kahveden Evvel Verilen Tatlılar 317
Lohuk Şekeri 318
Buzlu Meyveler 318
Kestane Şekeri 319
Frenküzümü Şekerlemesi 319
Akide Şekerleri 319
Rus Bademi 319
Kaymaklı ve Çikolatalı Karamel 319
Şekerli Ayva Pestili 320
Adi Pestil 320
Latilokum 320

3- Dondurma 322
Kaymaklı Dondurma 322
Vanilyalı Dondurma 322
Kremalı Dondurma 323
Çilekli Dondurma 323
Bademli Dondurma 323

4- Şerbetler 324
Limonata 324
Portakal, Mandalina Şerbetleri 325
Turunç Şerbeti 325
Mahlut Şerbet 325
Çilek, Vişne, Frenküzümü, Ahududu Şerbetleri 325
Badem Sübyesi 325
Harnup Şerbeti 325
Kayısı Şerbeti 325
Kuru Üzüm Şerbeti 326

5- Salatalar, Turşular, Çerezler 327

Salatalar 327
Sirke 327
Yeşil Salata 327
Hardallı Yeşil Salata 327
Marul Salatası 328
Hıyar Salatası 328
Cacık 328
Biberli Cacık 328
Patates Salatası 328
Patates Ezmesi Salatası 328
Hindiba Salatası 329
Ispanak Kökü Salatası 329
Havuç Salatası 329
Karnabahar Salatası 329
Soğan Salatası 329
Turp Salatası 330
Domates Salatası 330
Patlıcan Salatası 330
Köylü Salatası 330
Tarator 330

Turşular 331
Hıyar Turşusu 331
Sirkeli Hıyar Turşusu 331
Lahana Turşusu 332
Patlıcan Turşusu 332
Biber Turşusu 332
Biber Dolması Turşusu 332
Kavata, Yeşil Domates Turşuları 333
Taze Fasulye, Börülce Turşuları 333
Ayva Turşusu 333
Mahlut Avrupa Turşusu 333
Lakerda 333
Sardalye 334
Uskumru Salamurası 334
Gümüş, Hamsi Salamuraları 334
Kızartılmış Balık Turşuları 334
Defneli Uskumru 334
Çerezler 335
Lakerda Salatası 335
Sardalye Salatası 335
Hamsi, Gümüş Balıkları Salatası 335
Uskumru Turşusu Salatası 336
Havyar 336
Balık Yumurtası 336
Çiroz 336
Yeşil Zeytin 337
Terbiyeli Yeşil Zeytin 337
Sele Zeytini 337
Terbiyeli Siyah zeytin 337
Çarşı Zeytinlerini Terbiye Etmek 338
Sucuk 337
İsli Sığır Dili 339
İsli Pastırma 339
6- Konserve İmali 340
Tatlı Konserveleri 340
Kayısı Konservesi 340
EK: Mutfak Istılahatı (Sözlüğü) 342
Lügatçe 361

Birinci Kısım

فن طباخت

1. cildin başlık sayfası

Mehmed Reşad

Fenn-i Tabâhat

İnas mekatibinde tedris edilmek üzere maarif-i umumiye nezaret-i celilesince kabul buyurulmuştur.

Ev idaresini deruhde edecek olan kızlarımızın hayatda her gün birkaç saat meşgul olacakları mutfak işlerini sıhhate naf'i ve zevk-i millimize muvafık bir surette tertib ve ihzar etmeyi ve en acemi bir hanıma gayet basit ve sade bir surette yemek pişirmeyi öğretir mükemmel yemek kitabıdır.

İmlası âhiren Meclis-i Kebir-i Maârifce kabul olunan esasat dairesinde ıslah edilmiştir.

Mühürsüz nesneler sahtedir

Müteaddid resim ve eşkali ve bir hayli mutfak ıstilâhâtı muhtevidir.

Tab' ve Neşri: Nefiz Kütüphanesi

İstanbul – Şirket-i Mürettibiye Matbaası

1340 Hicri [1921-1922]

Fenn-i Tabâhatın Bir Hanım İçin Luzûm-u Tahsili

I

Bir hanım kızın fenn-i tabâhatı öğrenmesi; kendisi için ebedi bir saadet temin etmek demektir. Çünkü bugünün kızları yarının ev kadını olmaya namzettir. Bir ev kadınının meziyet-i hakikiyesi ise yalnız ilim ve irfanı ve biçip dikmekle ikmal olunmaz; en büyük meziyet hayata hizmettir. Hayata hizmet ise kuva-i hayatiyeyi beslemek ile kabil olur. Buna binaen bir ev hanımı –velev ne kadar sahib-i servet olursa olsun– zevcinin, evlatlarının yiyip içtiği gıdayı bizzat görmeli, takdir etmeli ve emin olarak yedirmelidir. İdame-i hayat; yemek ve içmekle kâimdir. Fakat; yemek içmek; yalnız mideyi doldurmak demek değildir. Hayatımız için yediğimiz yemekler kesemizi boşaltıp midemizi doldurmamalı; bilakis az masrafla vücuda gelip hayatımıza nafi olmalıdır. Ağır ve suret-i ihzarı yorgunluklu yemekler alelekser hiçbir kaide-i hayatiyesi olmayanlardır.

Halbuki bir günde bir insana ne kadar azot ve ne kadar karbon lazım olduğu düşünülerek ihzar olunan yemekler; hem nafi ve hem de iktisade muvafıktır. Pazar yerlerinde tozlara ve çamurlara ma'ruz kalarak, ahval-ı hayatiyesi meçhul olan yüzlerce adamın elinden geçerek mülevves küfelerle mutfaklarımıza kadar taşınan lahana ve pırasadan ve birçok masraf ve emeklerle yapılan imambayıldıdan ne midemiz ve ne de vücudumuz o derece bir faide görür.

Bir ailede erkek, kazanmağa; kadın kazanılan semere-i mesaiyi hüsn-ü idare ile aile efradının idame-i hayat ve saadetine memurdur. Hayatta en ziyade şerefe-i müstahak olanlar; ailesini mes'ud ve samimi bir surette yaşatmaya muvafık olanlardır. Saadet ve samimiyetin yegane çare-i istihsali ise; elde mevcut olan vasıta-ı maişeti hüsn-ü idaredir.

Masraflı, idaresini bilmez bir kadın samimi bir aile teşkil edemez. Çünkü onun israfatı yüzünden o evin idaresi bozulur. Erkeğin çalışıp kazandığı paralar heba olur. O erkek borç etmeye başlar. Tediye zamanı gelince borcunu eda edemez. Azap ve ızdırap içinde kalır. Evde kavga, istiskal ve nihayet dargınlık başlar. Bazen bütün bu keşmekeşler daha fena neticeye müncer olur. Halbuki insanlar saadet için dünyaya gelmişlerdir.

Bir hanımın bizzat yemek pişirmesi yalnız idari bir keyfiyet değil; belki ayrıca bir saadettir. İnsanın kendi sevdiklerine eliyle bir şey hazırlayıp takdim etmesi; onlara derece-i muhabbetini ispat etmesi demektir. Bu da bais-i şeref ve fazilettir. Bir hanım ne kadar zengin olursa olsun ve ne kadar aşçı ve hizmetçisi bulunursa bulunsun ev işlerini tamamıyla hizmetçi ve aşçı eline bırakmamalıdır. Bilhassa mutfak işleri bir dakika nazar-ı dikkatten uzak bulundurulmamalıdır. Lezzetli yemek pişirmekten müstağni olan hanımefendiler bile aşçılarının ne gibi şeylerle nasıl yemek pişirdiğini gözleriyle görmeli ve icabına göre kendi bildiği veyahut icat ettikleri yemekleri aşçısına tarif ederek daima sofrasında husule getireceği tenevvü ile ailesi halkının memnuniyetini temin eylemelidir.

Bazı adamlar vardır ki: her gün evlerinde yedikleri patlıcan musakkasıyla kabak bastısından bıkıp usanarak lokantalarda karınlarını doyurmaya hahişger olurlar. Müdebbir, akıl, ahval-ı ruhiyeye vakıf, ev idaresiyle mutfak işlerine aşina bir hanım, evini her zaman hakiki bir saadet yuvası halinde bulundurur.

Mutfak işleri aynı zamanda pek eğlencelidir. Bizzat yemek pişiren hanımlarca malumdur ki: ev işleri arasında en ziyade tatlı vakit geçirmeye sebeb olanlardan başlıcası mutfak işleridir. Hal ve vakti müsait birçok hanımlar vardır ki: hizmetçisi olduğu halde mutfağa bizzat girer, mutfak önlüğünü takar, hizmetçisi veyahut aşçısı soğan soyar, her şeyi hazırlar. O, yalnız pişireceği yemeği bizzat tertib eder, tuzuna bakar, suyunu koyar, işte böylece hem yemek yaparak tatlı bir zaman geçirir, hem de –dediğimiz gibi– ailesi efradının veyahut med'uv olan misafirlerinin yemeklerini bizzat hazırladığından dolayı kalben büyük bir memnuniyet hisseder.

Gıda ve Envai

"Yemek yemek ve yemek pişirmek" diyoruz. Acaba yapacağımız yemekler nasıl olmalı ve bunlar nasıl pişirilmelidir?

İşte bu, en mühim bir meseledir. Bu mühim meselenin tafsilatına girişmeden evvel; gıdanın ne olduğunu anlamak elzemdir.

Vücudumuzu muhafaza ve zayiat-ı bedeniyemizi telafi etmek için midemize ithal eylediğimiz şeylere "gıda" derler.

Bir gıda fiil-i hazmı ikmal ettikten sonra vücutta birçok mahallere dağılır ve bu suretle şule-i hayatı idame eyler.

Yediğimiz etler bir gıdadır. Çünkü hazım neticesinde bir kısmı kendi etimize karışır. İçtiğimiz sularda her gün zayi etmekte olduğumuz mayiat yerine kaim olur. Yemeklere koyduğumuz yağlar da vucûdumuzu ısıtır.

Gıdalar; hayvani, nebati ve madeni olmak üzere üç kısımdır.

Bunlardan başka agdiye-i mu'attar ve efaviye namıyla iki kısım gıda dahi varsa da bunlardan hiçbir kıymet-i gıdaisi bulunmayan meşrubat-ı küuliye vücudu beslemedikten başka midenin tahribine ve binaenaleyh sıhhat ve hayatın ilel ve emraza maruz bulunmasına sebeb olur.

Agdiye-i Hayvaniye

Agdiye-i hayvaniye: Et, balık, yumurta ile bunlardan hasıl olan yağ ve sütten ibarettir.

Hayat-ı beşere en faideli etler sığır ve koyun etleridir.

Dana, kuzu, tavuk, hindi, kaz, ördek ve sair kuşların mevadd-ı gıdaiyesi nispeten daha az ise de bazılarının hazmı sığır ve koyun etinden daha kolaydır. Yaban ördeği, karaca, geyik gibi mevadd-ı azotiyesi ziyade olan av hayvanatı dahi gayet mugaddi ise de hazımları batidir.

Sığır ve koyun etinin her parçası kıymet-ı gıdaiye ve hazmiye cihetiyle birbirine benzemez. Koyun ve sığır etin pirzolaları ile budun iç kapağı

اغدية حيوانيه دن ات

Agdiye-i hayvaniyeden et

en mugaddi ve hazmı kolay aksamındandır. Agdiye-i hayvaniyeden yağ dahi mugaddi olup bilhassa vücud-u insanide hararet husule getirdiği ve fiil-i hazmın en gayur fiillerinden olduğu için yemeklerin hepsine konur. Bahusus taze ve tuzsuz tereyağ gayet faideli ve leziz bir gıdadır.

Et suyu dahi yemeklere renk ve lezzet vermek cihetiyle haiz-i ehemmiyet ise de o derece mugaddi değildir. Yalnız münebbihdir ve iştihayı açar, vücuda, mideye kuvvet verir; cümle asabiyeyi, kalp ve böbrekleri takviye ettiğinden dolayı akşam yemeklerinde gerek sade, gerek çorba suretiyle ekl edilmesi şayan-ı tavsiyedir.

Etler mevadd-ı azotiyenin en mebzul bulunduğu bir gıda olup vücudun harap olan, yıpranan aksamını tamir ve termim eder.

İnsanın yevmi gıdasında nebati olsun, hayvani olsun azotlu bir taamın bulunması lazımdır. Süt, et ve nebatat gibi bazıları a'zayı tamir ve nişastalı mevadd, zeytinyağı, tereyağ ve meşrubat gibileri de vücuda karbon ve müvellid-ül humuza vererek hararetin husulüne sebeb olurlar.

*

Ağdiyenin kabiliyet-i hazmiyesini teshile yardım eden yemekleri intihap edip pişirmek büyük bir sanattır. Biz buna adeta bir hususi fen diyeceğiz. Yemek pişirmek fennine vakıf olmak için bu husus etrafında toplayan ulumun bazı aksamından sathi surette malumat almak lazımdır ki: bundan bir nebze bahs ettik. Diğer hususatı ber-vech-i âtidir izah ediyoruz.

Mesela rafadan yumurta gayet mugaddi ve kabil-i hazımdır; pişmiş hazırlop yumurtanın hazmı ise batidir.

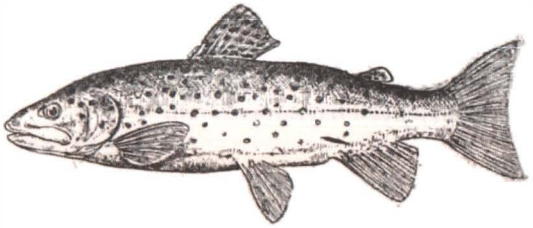
Gerek su, gerek kokularını muhafaza ederek ızgarada kızartılmış etler dahi mugaddi ve hazmı sehil olduğu halde yine aynı etin yağda, fırında kızartılmış veya kıyma olarak kavrulmuş olması hazmı güçleştirir.

Hal-i istirahatte olan orta yaşlı bir adam günde vasati olarak 290 gram karbon, 18 gram azota muhtaçtır. Bunlar da:

	Azot	Karbon
107 gram etten	18	60
54 gram tereyağdan	00	41
407 gram un, şekerden	00	189

ahz olunabilecektir.

Bir kadının muhtaç olduğu mevadd-ı uzviye aynı şerait dahilinde olduğu halde erkek gıdasının beşte dördüne muadil olmalıdır.



اغذيهٔ حيوانيه‌دن بالق

Agdiyye-i hayvaniyeden balık

Balada yazılan miktarlar vasati olup ziyade çalışan insanlar daha fazla yemeğe muhtaç olduğu gibi sıcak memleketlerde yaşayanlar ile soğuk memleketlerde yaşayan insanların ahz eyledikleri mevadd-ı gıdai de birbirine benzemez. Yaz ile kış mevsiminde ekl edilen yemekler de birbirinden başkadır. Kışın yazdan ziyade yemek yemeye muhtacız. Onun için kışın hararet husule getiren etli ve yağlı yemeklere ne kadar rağbet gösterilirse yazın da serinlik verici nebati yemeklere o kadar ehemiyyet veririz.

Havası sağlam bulunan dağlık şehirlerde alçak ve ratıb olan mahallerden daha ziyade yemek yenir.

İhtiyarlar, çocuklar ve nahif-ül mizac olan kimseler sık sık ve fakat hafif ve az miktarda yemek yemelidirler. Bir adam, günde bir sabah kahval-

tısı, iki de yemek yemek şartıyla zirdeki agdiyeyi ekl etmelidir ki kendisine lazım olan mevadd-ı azotiye ve karboniyeyi ahz etmiş olsun:

Sabahleyin	100	gram süt
	60	gram şeker
	3	gram çay veyahut 5 gram kahve
öğlen yemeklerinde	75	gram et
	100	gram sebze
	20	gram peynir
	5	gram kahve

Akşam yemekleri öğlen yemeklerinin aynı olabilir. Yalnız fazla olarak bir çorba ilave edilmelidir. 24 saatte iki litre su veyahut bir litre su ile bir miktar ayran veya şıra içilmelidir.

Havyar, balık yumurtası, tuzlu veya iste kurutulmuş balıklarla alelumum yumurtalar dahi agdiye-i hayvaniyedendir.

Agdiye-i Nebatiye

Buğday, yulaf, çavdar, mısır, fasulye, nohut, mercimek, pirinç, tapioka gibi hububat ve enginar, patates, ıspanak, semizotu ve alelumum meyveler nebati gıdaları teşkil eder.

Nebati gıdaların da insan için et kadar lüzumu vardır. Çünkü mevsimin sıcak veya soğuk olmasına ve faaliyet-i bedeniyenin derecesine göre ihtirakat-ı bedeniye dahi azalır ve çoğalır.

Yazın iştiha azalır. Et ve yağ gibi kuvvetli yemeklere o kadar lüzum ve ihtiyaç hissedilmez. Zira hararet harcayanın tesiriyle a'za-ı vücuda bir atalet tari olacağından fazla hararet yapmaya lüzum kalmaz. Buna binaen yazın hayvani gıdaları azaltıp nebati gıdalara ehemiyyet vermelidir.

Nebati gıdalar; mürekkebatında mevadd-ı azotiye, şahmiye, nişaiye, şekeriye, sellüloz, emlah ve su bulunmasından dolayı gıda-yı hayvaniden tefrik olunur.

Etfalin neşv ü neması yağlı, şekerli şeylere mütevakkıf olup bunların ekserisi de sebze ve meyvede bulunur.

Nebati gıdaların en mühim ve esaslısı buğdaydır. Buğdaydan gıdayı insaninin en birincisi olan ekmek yapılır. Mamafih insanlar yalnız et ve ekmek ile muhafaza-yı sıhhat edemezler. Taze sebze ekl etmeyenler birtakım emrazın hücumuna maruz kalırlar. Onun için insanlar günde 300 gram sebze ve meyve ekl etmelidirler.

Nebati gıdalar meyanında azot ve çelik cihetiyle en zengin olan kuru fasulye, mercimek, nohut birer kıymettar gıdadır. Nohut ile fasulyenin kurusuna "lahm-ı nebati" dahi tabir ederler. Agdiye-i nebatiyenin bir kısmı em'ada mass olunduğundan mideyi et gibi yormaz.

Yemekten sonra ekl edilen meyvelerin dahi insana pek faidesi vardır. Bunlar gerek çiğ gerek şekerle matbuh olarak ekl edilir. Hazım için midelerinde müşkilat hissetmeyenler meyveleri çiğ olarak dahi ekl edebilirler.

Kokulu Baharat ve Saire

Bunlar yemeklere lezzet ve koku vermek ve mide ve em'aın cümle-i asabiyesine tesir ile onları tahrik eylemek ve usarat-ı hazimenin ifrazatını tezyid-i iştihayı davet ve hazmı teshil etmek için kullanılır.

Baharatı az miktarda istimal etmelidir. Çünkü ziyadesi mideyi tahriş ederek su-i hazım hastalığına sebebiyet verir.

Sirke, sarımsak, biber, tarçın, vanilya, zencefil, hindistancevizi, yenibahar, defne yaprağı, kekik otu, anason, hardal, soğan gibi şeylere efavih denir ki bunlardan halis sirke salata ile beraber az miktarda ekl edilirse müsekkin-i hararet, münebbih ve dafi-i taaffün. Sirke bazı etlere dahi konur, sert agdiyeyi yumuşatır. Sirkenin istimali züyut ve ecsam-ı şahmiyenin hazmını teshil ve kuva-yı hazmiyeyi tenbih ve tezyid ederek hararetin teskinine medar olur. Lenfavi, safravi-ül mizac olanlara sirke istimali pek muvafıktır. Sirkenin su-i istimali ünbube-i hazmiyeyi tahriş ederek hazmı men' ve bi-l-ahire za'fi ve yüz solgunluğunu intac eyler.

Velhasıl iyi baharlanmış olduğu ve az miktarda ekl olunduğu halde umumiyetle salatalar kabil-i hazımdır. Bunlar tembel ve zayıf mideleri

tenbih ederse de münebbihatın en iyisi: tuz, hafif hardallı turşular, kekik, tarçın, hafif sirkeli veya limonlu salatalar, pancar turşusu ve soğandır.

Agdiye-i Madeniye

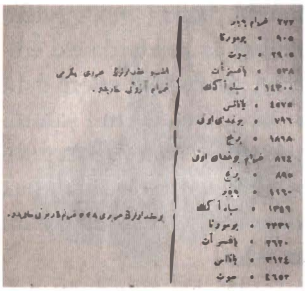
Agdiye-i madeniye dahi su, tuz gibi mevadda ıtlak olunur. Madeni mevadd, kemikler, etler, sinirler, kan, cilt velhasıl bilcümle a'za-ı vücudun terkibine dahildir.

Emlah-i madeniyenin insana et ve ekmek kadar lüzumu vardır. Çünkü insanın ter, bevl ve mevadd-ı faide ile her gün zayi eylediği emlahı telafi için mevadd-ı milhiyenin etime-i meyanına dahil olması lazımdır.

Tuz midenin faaliyetini tezyid eder. İnsana 24 saatte 11-12 gram kadar tuz lazımdır. Bir insanın vücudunun üçte ikisi sudan müteşekkil olmak itibarıyla uzviyete dahil olan mevadd-ı madeniye meyanında su da büyük bir mevki tutar. Su; kanın koyuluğunu tadil eylediği gibi mevadd-ı gıdainin ahz ve itasında, gayrikabil-i temessül olan enkaz ve beka-yı gıdainin vücudumuzdan def' ve tardında, ezcümle nümüvv-ü uzviyette pek mühim işler görür.

Hâl-i sıhhat ve faaliyette yaşayan bir insanın günde 20 gram azot ile 328 gram karbona ihtiyacı vardır. Bunun ahz ve istihsali için başlıca agdiyeden günde ne miktar yemesi icap ettiğini gösterir cetveldir.

Özgün metindeki tablonun görünümü



272	gram peynir
905	gram yumurta
2905	gram süt
538	gram yağsız et
14300	gram siyah ekmek
4585	gram patates
796	gram buğday unu
1867	gram pirinç

İşbu miktarların her biri yirmi gram azotu havidir.

824 gram buğday unu
1868 gram pirinç
895 gram pirinç
1170 gram peynir
1346 gram siyah ekmek
2331 gram yumurta
2620 gram yağsız et
3124 gram patates
3652 gram süt

Bu miktarların her biri 328 gram karbonu havidir.

Bir insanın vücuduna lazım olan 20 gram azot ile 328 gram karbonu havi agdiyeden baladaki miktarda ekl etmesi iktiza ederse de buna hiçbir mide tahammül edemez. Aynı zamanda bir cins gıdadan o kadar çok ekl edilemez. Buna binaen hem mideyi lüzumundan fazla doldurmamak, hem de muhtaç olduğu gıdayı tamamen almak için 200 gram ekmek, 300 gram et, 1000 gram taze sebze ve 30 gram dahi kuru sebze ile miktar-ı mezkura mukabil bir gıda alınmış olur. Ve bu suretle de hem mideye, hem zevke, hem de hayata hizmet edilmiş olur.

KALORİ[1]

"Agdiye," yani vücudumuza ithal eylediğimiz yemekler bir taraftan vücüdun zayiatını telafi ile beraber diğer taraftan da hararet-i bedeniyenin husulünü temin eden mevadd-ı ihtirakiyeyi ihzar eder.

Alelumum gıdalar mevadd-ı albuminiye, mayiat-ı fehim, mevadd-ı şahmiye namıyla başlıca üç unsurdan mürekkebdir.

Uzviyet yalnız bir nev' anasır-ı gıdaiye ile beslenemeyeceğinden intihab olunacak gıdanın aynı zamanda hem albumin, hem maiyat-ı fehim, hem de şahm maddelerini ihtiva etmesi lazımdır.

1 "Kalori"ye ıstılahat-ı fenniyemizde "kuvve-i haruriye" yahut daha müstamel tabir ile "vahd-ı nari" tabir olunur.

Vücudun zayiatını telafi için alelade çalışan bir insanın yevmiye asgari olarak:

107 gram mevadd-ı albuminiye
64 gram mevadd-ı şahmiye
407 gram mayiat-ı fehim

ahz ve ithal etmesi lazımdır.

Mevadd-ı şahmiyenin uzviyet derununda ihtirakı "kalori" tevlid eder.

Hararet-i bedeniyemizin devamı için mütevassit-ül bünye bir insan hal-i istirahatte yevmiye 2430 kalori mevadd-ı ihtirakiye hasıl edecek miktarda gıda ekl etmeye muhtaçtır.

Kalori: vücutta tahassul eden sıcaklığın vâhid-i kıyası itibariyle bir cüzidir ki bir santimetre müka'ab suyu bir derece ısıtacak kuvve-i haruriye bir kalori add olunur. Fiziyoloji tecrübelerine nazaran yetmiş kilo sikletinde bir insanın bir saatte neşrettiği hararet bir litre suyu sıfır dereceden galeyan derecesine kadar is'ad eder. Eğer bu hararet muhtelif ef'al ve hareket ile harice çıkmayıp da uzviyet dahilinde teraküm etse idi 37 derecede bulunan vücudun harareti bir buçuk gün zarfında galeyan derecesini bulurdu!

Vücudun muhtaç olduğu kalori miktarı birçok ahval ve hususata göre tebdil eder.

Sıcak iklimlerde, sıcak mevsimlerde vücuttan fazla kalori intişar edemeyeceğinden daima az hararet hasıl eden yemekler intihap edilir.

Kış mevsimlerinde bilakis soğuğa mukavvet için fazla kalori neşretmek mecburiyetinde olduğumuzdan daima yağlı, fazla kalori hasıl eden yemekler ekl etmek ihtiyacı his olunur.

Kezalik vücudun atalet ve faaliyete göre de kalori ihtiyacı tebdil eder. Daima oturan bir insan vücudundan kalori sarf edemeyeceğinden fazla mugaddi yemekler ekl ederse muhtelif rahatsızlıklardan muzdarib olur. Bilakis kuvve-i bedeniye sarf eden, kollarıyla, bacaklarıyla çalışan bir insan için günde laakall 3000 kalori hasıl edecek gıda almak lazımdır.

Hülasa tagaddiden maksud ve hayatın idamesi olduğuna göre agdiyeyi mevsime, iklime, eşhasın ve zaiyatına, tarz-ı mesaiyesine göre intihap ve tanzim etmek şarttır.

İşte ev idaresini tanzim edecek olan hanım kızlar bunu esas ittihaz edip agdiyenin intihap ve tayinini ona göre düşünmelidirler.

En çok müstamel gıdalardan her birinin yüz gramından ne miktar kalori husule geldiğini –ledelhace müracaata hadim bir rehber olmak üzere– ber-vech-ati derc ediyoruz:

Cins-i mekulat

Koyun eti
Sığır eti
Kuzu eti
Dana eti
Geyik eti
Tavşan eti
Yaban ördeği eti
Tavuk eti
Güvercin eti
Kaz eti
Soğan
Ekmek
Peksimet
Elma
Armut
Erik
Kiraz
Şeftali
Kayısı
Üzüm
Vişne
Çilek
Kavun
Portakal
Limon
Kestane
Hurma
Nar

Balık
Yumurta
Süt
Tereyağı
Beyaz peynir
Kaşar peyniri
Pirinç
Mısır
Bezelye
Mercimek
Kuru incir
Kuru üzüm
Fındık
Ceviz
Badem
Mandalina
Ispanak
Pırasa, pazı, ebegümeci
Lahana
Karnabahar
Havuç
Şalgam
Kereviz
Taze barbunya, ayşekadın fasulyeleriyle bakla
Çalı fasulyesi
Taze bezelye
Kuşkonmaz
Pancar

Kuru fasulye
Kuru nohut
İrmik
Bulgur
Buğday unu
Çavdar unu
Arpa unu
Nişasta ve ararot
Makarna, şehriye
Patates, yerelması
Yeşil salata
Sarımsak
Enginar
Patlıcan
Bamya
Kabak
Kırmızı domates
Kuru bakla
Tahin helvası
Zeytin
Pekmez
Kuru tarhana
Zeytinyağı
Yağlı kutu sardalyesi
Tuzlu salamura balığı
Kuru balıklar
Tütsü balığı
Yoğurt

Özgün tablonun görünümü (tablodaki kalori değerlerine transkripsiyonda yer verilmedi)

İşbu cetvel 14 Eylül 330[2] tarihli askeri tayinat kanunnamesinden ihraç edilmiştir.

Hal-i istirahatte bulunan bir insana takriben günde (2430) kalori nasıl edecek taam cetveli numunesi

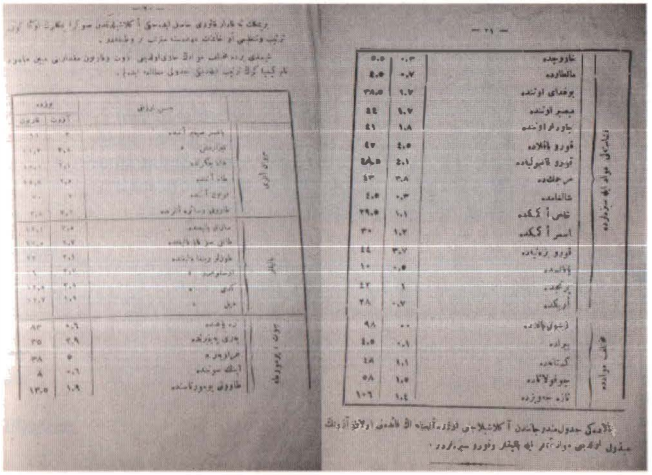
Özgün metindeki tablonun görünümü

Evkat	Erzakın cinsi	Miktarı (gram)	Kalorisi
Sabah kahvaltısı	çekilmiş kuru kahve	3	
	şeker	10	
	süt	100	110
Öğlen yemeği	koyun eti pirzolası	150	
	peynirli makarna:		
	makarna	100	
	beyaz peynir	25	
	tuz	8	
	yağ	15	675
Akşam yemeği	et suyu	100	
	etli bamya:		
	et	100	
	bamya	150	
	yağ	15	
	soğan	10	
	tuz	8	
	kırmızı domates	35	315
	yoğurtlu kabak kızartması:		
	kabak	150	
	zeytinyağı	25	
	tuz	4	
	yoğurt	25	
	sarımsak	2	135
Yekun			1235
Ekmek; sabah, öğle ve akşam için		1195	
Hepsinin yekunu			2430

2 Hazırlayanın notu: Rumi takvime göre bu tarihin Miladi karşılığı 27 Eylül 1914'tür.

Bir yemeğin ne kadar kalori hasıl edeceği anlaşıldıktan sonra yemeklerin ona göre tertip ve tanzimi ev hanımının uhdesine müterettip bir vazifedir.

Şimdi bir de muhtelif mevaddın havi olduğu azot ve karbon miktarını mübeyyin "Payen"[3] nam kimyagerin tertip eylediği cetveli mütalaa edelim.



Özgün metindeki tablonun görünümü (özgün tabloda yüzde şeklinde bulunan azot ve karbon miktarlarına transkripsiyonda yer verilmedi)

Cins-i erzak
Hayvan etleri
Yağsız sığır etinde
Kızarmış sığır etinde
Dana ciğerinde
Dana etinde
Koyun etinde
Tavuk ve saire etlerinde
Balıklar
Sazan balığında
Tatlı su kaya balığında
Tuzlu ringa balığında
Uskumru balığında
Kedi balığında
Dil balığında

3 Hazırlayanın notu: Bu Osmanlıca transkripsyonuna uyan bir Avrupalı kimyager tespit edilemedi.

Süt, **Yumurta**
Tereyağında
Beri[4] peynirinde
Gravyer peynirinde
İnek sütünde
Tavuk yumurtasında
Nişastalı mevadd ile sebzelerde
Havuçta
Mantarda
Buğday ununda
Mısır ununda
Çavdar ununda
Kuru baklada
Kuru fasulyede
Mercimekte
Şalgamda
Has ekmekte
Esmer ekmekte
Kuru bezelyede
Patateste
Pirinçte
Erikte
Muhtelif mevadd'da:
Zeytinyağında
Birada
Kestanede
Çikulatada
Taze cevizde

Baladaki cetvel mündericatından anlaşılacağı üzere insana en faideli olan azotun mebzul olduğu mevadd etler ile balıklar ve kuru sebzelerdir.

Bir de yemeğin suret-i mükemmelede tabh olunduğuna nazaren müddet-i hazımlarını mübeyyin hekimbaşızade doktor Muhiddin Bey'in *Rehber-i Mekulât*[5] nam eser-i muteberinden istihraç edilen cetveli dahi ber-vech-i zir derc ediyoruz.

4 Hazırlayanın notu: Brie.

5 Hazırlayanın notu: Muhiddin Hekimbaşızâde, *Rehber-i Mekûlât*, İstanbul: Mahmud Bey Matbaası, 1323/1905. Kaynak: A. Turgut Kut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası* (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985, s. 85).

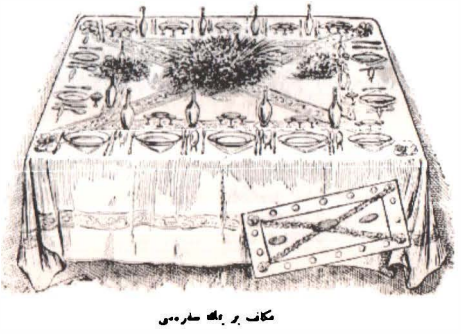
Özgün metindeki tablonun görünümü (özgün tablodaki gram miktarlarıyla hazım müddetlerine transkripsiyonda yer verilmedi)

Aşdiye İsimleri

Su
Çay
Kahve
Sütlü kahve
Sütlü kakao
Bira
Tavşan külbastısı
Kaz eti
Keklik eti
Güvercin haşlaması
Güvercin külbastısı
Tavuk eti haşlaması
Dana beyni
Kaynamış süt
Rafadan yumurta
Pişmiş yumurta
Sazan balığı haşlaması
Turna balığı
Alabalık
Et suyu
Sığır külbastısı
Çiğ sığır eti
Haşlama sığır eti
Dana külbastısı
Sığır dili
Çiğ istiridye
Sebzeli patates
Haşlanmış karnabahar
Haşlanmış pirinç

Haşlanmış enginar
Nohut ezmesi
Yeşil fasulye
Has ekmek
Çavdar ekmeği
Bisküvi
Elma
Kiraz kompostosu

Yemek Zamanları



Mükellef bir yemek sofrası

Yemek zamanları – Umumiyetle her iki taam arası üç dört saat kadar fasılalı olmalıdır. Sabah kahvaltısı zevali sabahleyin yedi ile sekiz arasında, kuşluk yani öğlen taamı on birle on iki arasında ve akşam taamları dahi ba'dezzeval saat yedi ile sekiz arasında ekl edilmelidir.

İhtiyarlar ile çocuklara mahsus bir de ikindi kahvaltısı vardır ki saat dört raddelerinde. Hafif çay ve bisküvi gibi şeylere münhasırdır.

Mamafih daimi surette çalışanlar dahi günde dört defa yemek yemeye mecburdur.

Yemek zamanları hayatın en kıymettar vakitlerinden olduğu için o zamanı daima mümkün olduğu kadar tezyid etmelidir.

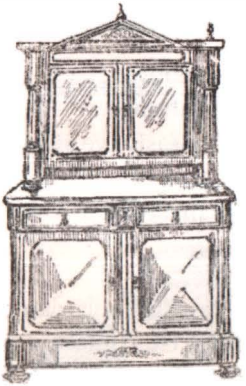
Hülasa bir insan, vücudun yemekten beklediği faideyi görmesi için ber-vech-i ati üç mühim nokta-yı nazarı itibare almalıdır.

1 – Gıda sıhhate nafi ve sade bir surette ihzar edilmelidir.

2 – Her yemekte üç türlüyü geçmemek üzere etimenin her gün nev' değiştirilmelidir.

3 – Taam zamanları muttarid olmalı. Sofradan daima biraz aç kalkılmalı ve yemek mümkün olduğu kadar ağır ve bilhassa neşe ve sürur ile yenilmelidir.

Çünkü "zevk ve safa ile yenilen yemek daima çabuk ve iyi hazım olunur" darb-ı meseli meşhurdur.



Büfe

Ekmek

Nev'i – Usul-ü İstihzarı – Gıda Nokta-yı Nazarından Ehemmiyeti

Agdiye-i nebatiyenin en mühim mevadd-ı nişaiyeyi havi olan ekmektir. Ekmek her nev' undan yani mısır, arpa, yulaf, çavdar, darı, palamut, kestane ve saireden dahi yapılabilirse de en nafi'i buğday unundan yapılan ekmektir. Biz Şarklılar ekmeği çok yediğimiz için akvam-ı saireden ziyade ekmek imalini bilmemiz lazım geldiği halde maattessüf köylülerimizin imal eylediği ekmeklerin hiçbirisi sıhhi değildir.

Gıda nokta-yı nazariden ehemiyyeti derkar olan birinci nev' buğday unundan terkibi:

Mevadd-ı azotiye	10,18
Mevadd-ı şahmiye	0,94
Mevadd-ı nişasiye ve sükerriye	74,75
Sellüloz	0,31
Emlahe-i madeniye	0,48
Su	13,34'ten ibarettir.

Bu terkibatı havi unlardan yapılan ekmekler evsaf-ı lazımeyi haizdir. Üçüncü, dördüncü cins unlar ise ziyade kepekli, rengi esmerimsi ve gluten yani mevadd-ı azotiye cihetinden fakir olduğundan ekmekleri o kadar has olmaz. Fakat kepekli olduğundan müleyyindirler.

Buğday – Alelumum iki cinstir. Birine yumuşak, diğerine sert buğday denir. Sert buğday unu beyaz olup suyu çok içer ve ekmeği daha leziz olur.

Küre-i arzda yetişen buğdaylar en ziyade ekmek imalinde kullanılır.

Ekmeğin Suret-i İmali

Ekmek imali üç ameliye ile husule gelir; yoğurmak, mayalandırmak ve pişirmekten. Vasati olarak 600 gram buğday ununa 400 gram su[6], 12 gram tuz ve bir miktar maya ilave edilir[7] ve iyice yoğrularak hamur mayalandırılır.

Un evvela elekten geçirildikten sonra bir tekneye veya kavataya konur. Ve ortası çukurlatılır. Tuz ve ılık su ile sulandırılmış maya ve suyun

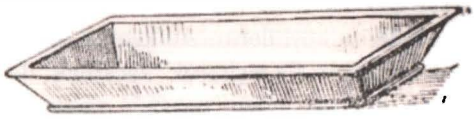
6 Unun cinsine nazaran suyu tezyid ve tenkis etmelidir.

7 Bir okka un için 25 dirhem itibariyle mayayı akşamdan iki üç misli un ile suluca karıştırmalı, sıcak bir mahalde sabaha kadar üzeri örtülü olduğu halde bırakmalı ve kabarınca istimal etmelidir.

nısfı konup karıştırılır. Ve mutebaki suyu da yedire yedire karıştırmak suretiyle vücuda gelecek yumuşak hamur gayet iyi yoğurulur. Ba'de üzeri örtülerek sıcak bir mahalde iki buçuk üç misli kabarıncaya kadar mayalanmak için terk edilir.

خامور قاواطاسی

Hamur kavatası



خامور تکنه‌سی

Hamur teknesi

Mayalanmak meselesi mühim olup maya ekşi olur veyahut hamur ziyade mayalanırsa ekmek ekşi olur.

Mayası gelmiş hamur tekrar yoğurulup istenilen şekil verilir[8]. Bir müddet de bu suretle üzeri örtülü olduğu halde bırakılır.

Ba'de 300 derece-i hararette teshin edilmiş fırında bir saat kadar pişirilir.

Hamur yoğurulduktan sonra katı olur ve tekrar su verilmesi lazım gelirse suyu hamurun altına koyup yoğurmak suretiyle yedirmelidir. Bir de hamur ne kadar çok yoğurulursa ekmeği o kadar kabarır.[9]

خمور یوفورما ماکنه‌سی

Hamur yoğurma makinesi

8 Bu sırada mayalık için bir miktar hamur ayırmalıdır.

9 Maya nişastada bulunan şekeri tahammür ettirdikten sonra küul ile karbona tahvil eder ki hamuru kabartan bu karbondur.

İyi Yoğurulmuş ve Pişirilmiş Olan Buğday Ekmeğinin Evsafı

Ekmeğin alt ve üstte iki kabuğu olmalıdır; üst kabuğu altın yahut kestane sarısı renginde olmalı ve altına fiske ile vurdukça ses vermelidir. Kabuklar ekmeğin içine yapışık veya basıldığı zaman elastiki bir halde olmalı, parmaklara yapışmamalıdır. İçinde büyük büyük boşluklar olmayıp gayri müsavi gözler bulunmalı ve kokusu, lezzeti gayet hoş olmalıdır.

Bizim köylülerimizin kısm-ı küllisi mısır unundan ekmek veyahut mısır unu su ile pişirerek "kaçamak" dedikleri hamuru yaparlar.

Su

Terşihi, envaı, vücudun suya olan ihtiyacı, usul-ü muayenesi

Agdiye-i madeniyeden olan su dahi insanlara ekmek ve hava kadar elzemdir. İnsan için susuz kalmak kabil olmadığı gibi hayvanat saire ve nebatat dahi susuz yaşayamaz. Ekmek yerine sair gıdalarla yaşamak kabildir; fakat suyun yerini hiçbir şey tutmaz.

İnsan 24 saatte vücudundan iki litreden ziyade zayi ettiği suya mukabil o miktarda su içmelidir ki telafi edebilsin. Çünkü vücud-ü insanının üçte ikisi sudan müteşekkildir. Su, kanın koyuluğunu tadil ettiği gibi gayrikabil-i temessül olan enkaz ve beka-yı gıdaiyenin vücuttan tardına da hizmet eylediğinden insanların suya olan ihtiyaçları pek zaruridir.

Dünyada insanlar için içilecek şeylerin en sıhhisi, en salimi sudur. İyi bir suda bulunan lezzet hiçbir şeyde bulunmaz.

Suyun Usul-ü Muayenesi

Suyun iyisi sabunu köpürtmek veya sebzeyi iyi pişirmek suretiyle anlaşılmaz. Çünkü gayet berrak ve tatlı olarak bulduğumuz suların içinde milyarlarla mühlik mikroplar bulunduğunu fen bize öğretiyor. Buna binaen suyun iyi olduğu iyiden iyiye bilinmedikçe içilmemelidir. Şüphe edilirse iyice kaynatıp derunundaki mevadd-ı muzıre-i uzviyeyi öldürdükten sonra havalandırıp içmelidir. Derununda hava bulunmayan bir su mideye ağır gelir, hazmı gayet zordur.

İçilecek sular taze, kokusuz, berrak, hafifçe milhi, lezzeti latif, pek az da gazı havi olmalıdır. Mamafih bulanık görülen sular da kabil-i şurb-

dur. Ancak bunları içmeden evvel aşağıda zikrettiğimiz terşih usullerinden birisiyle behemehal süzmek lazımdır.

Sarı, yeşil bir renk alan ve bataklık yerlerdeki suların kokularını veren sular fenadır. Bu suları içmek mecburiyeti hasıl oldukta kaynatılıp süzülmedikçe içilmemelidir. Bir suyun menbaında ve geçtiği yerlerde saz, kamış, nilüfer gibi nebatat hasıl olursa onun adi ve fena bir su olduğuna delalet eder. Daha fena suların üzerinde yağ lekelerine müşabih beyazımsı bir tabaka yosun bulunur.

Sular esas itibariyle beş kısımdır. Yağmur, nehir, dere, menba' ve artezyen kuyuları suyu, kuyu ve göl sularıdır.

Bunlardan en iyisi menba suyudur. İkinci derecede gayet temiz ve berrak nehir suları dahi kabil-i şurbdur.

Suların Usul-u Terşihi

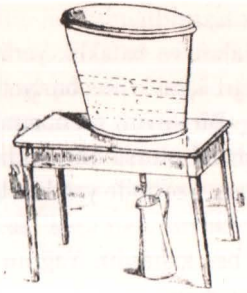
Suların terşihi yani süzülmesi birçok usul ve kavaide tabidir. Alelade süzmek suretiyle tamamen mikropların izalesi mümkün olamaz. Yalnız *şamberlan* süzgeci[10] namı verilen bir alet sudaki fena mikropları oldukça izale eylemekte ise herkes için bu aletin tedarik ve istimali müteasır ve masraflı olduğundan herhalde saf ve halis iyi su bulup içmek evladır.

Bir de içinde mevadd-ı muzıra olmadığı halde bulanık olarak akan suları süzmek için evlerde basit bir süzgeç yapılabileceğinden onun resmini buraya derc etmeyi faideli addettik.

1 – Müdevver ufak delikli tahta
2 – Meşe kömürü kırıntısı
3 – Temiz gayet ufak çakıl veyahut irice taneli kum
4 – Düz mermer taş

Bu suretle yapılan süzgeç bulanık suları süzmeye kafidir. Suyun gayet berrak olması arzu olunursa delikli tahtanın üstüne yıkanmış ve taranmış bir tabaka yapağı koyup onun üzerine kum ve daha üzerine tekrar yapağı, onun üstüne de kömür tozunu koymalıdır.

10 Hazırlayanın notu: 19. yüzyılda Louis Pasteur ve Charles Chamberlain tarafından icat edilen su filtresi.



صو سوزکی

Su süzgeci

Maden Suları

Kabil-i şurb olan maden suları en temiz ve saf sulardır. Çitli, Karahisar, Kisarna, Keşiş Dağı maden suları[11] ara sıra sofralarda içilebilir. Bahusus emraz-ı sariye zamanında maden suyu istimal etmek hastalıktan en emin bir çare-i tahaffuzdur.

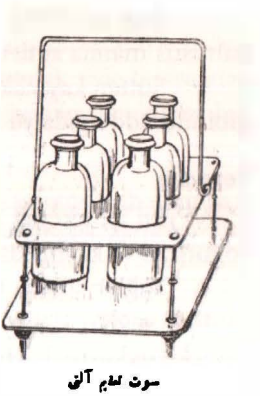
Memleketimizde çıkan maden sularının Avrupa'nın birçok maden sularına müreccah olduğu tetkikat-ı fenniye neticesinde anlaşıldığından yerli maden sularını diğerlerine tercih etmeyi unutmamalıdır.

Süt

11 Hazırlayanın notu: Bunlar hâlâ içilen maden sularıdır. Çitli, İnegöl'e bağlı bir köy; Kisarna, Trabzon'a 7 km uzaklıkta bugün Bengisu Mahallesi olarak bilinen bir köy; Karahisar'ın maden suyu bugün Kızılay tarafından satılan sudur; Keşiş Dağı da Uludağ'dır. Ayrıca bkz. *Yüzyıllık Hikayeler*, Yüzyıllık Markalar Derneği, 2015, s. 185, 210 dipnot 13, http://www.yuzyillikhikayeler.com/docs/default-source/default-document-library/yuzyillik_hikayeler_kitap.pdf?sfvrsn=0.

Gıdanın havass ve şeraiti için lazım olan mevaddın hepsini havi olduğundan sadece, yani başka bir gıdaya müracaat edilmeksizin istimali ve bahusus çocukların idame-i hayat ve sıhhati hususunda sütün büyük bir kıymeti vardır.

Süt istihlakı pek fazla bir gıda olduğundan halisini bulmak güçtür. Buna binaen emniyetli bayilerden almak iktiza eder. Sütün rengi kesif beyaz ve hafif maimsi, yahut hafif sarımsı olmalıdır.



سوت تعلیم آلتی

Süt ta'kim aleti

Sütün Usul-ü Muhafazası

Taze sütü hemen harlı bir ateşte on dakika kaynattıktan sonra soğutup bir tülbentten temiz şişelere süzmeli. Ağzını kapayıp soğuk su derununda serin bir mahalde bırakmalı. Bu suretle 24 saat dayanır.

Sütün en sıhhi bir surette muhafazası ta'kim etmekle kabil olur. Küçük çocuklara daima taze süt bulundurmak güç olduğundan sütü uzun müddet dayandırmak için birçok ta'kim aletleri icat olunmuştur. En kullanışlısı ise beheri 150-200 gram süt istiab edecek şişelerden mürekkeb olan alettir. Bu ta'kim aleti; 10-15 şişeden ve bunları hamil bir çerçeve ile küçük tencereden ibarettir. İşbu şişelerin içine dörtte üçü miktarı süt konularak kapakları kapanır. Ve çerçeve ile beraber bir tencere içine oturtulur. Ve içine süt hizasına kadar su konup yarım saat kaynatılır. Bu suretle ta'kim edilen süt bir hafta kadar dayanır. Yalnız şişeleri serin bir mahalde bırakmalıdır.

Sütün Terkibi

Hayvanatın cins ve nev'ine ve suret-i iğtidalarına göre sütün derunundaki mevadd'dan bazıları tezayüd, bazıları da tenakus eder. İnek sütünde:

mevadd-ı albüminiye
şeker
tereyağı
emlah
su bulunur.

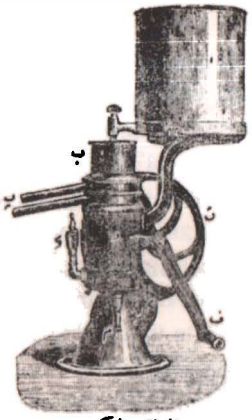
Yağı az olmak itibariyle inek sütü diğerlerine müreccahdır. Koyun, bahusus manda sütleri daha ziyade yağlıdır.

Sütten kaymak, yoğurt, tereyağı, ayran, şurteka, kımız, kefir, peynir gibi mevadd-ı gıdaiye istihsal olunur.

Tereyağı

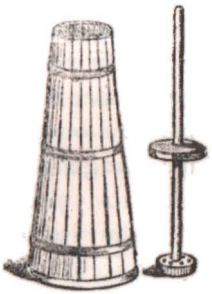
En iyi tereyağ inek sütünden istihsal edilendir. Tereyağ çiğ sütten, yoğurttan ve kaymaktan yapılır.

Yağlar tuzlu, tuzsuz olarak iki nev'dir. Alelumum tuzlu yağlara mutfak yağları denir. Tuzsuz tereyağ ise kahvaltılarda ve bazı tatlılarla yemeklere koymak için istimal edilir.



قایماق ماکنه‌سی

Kaymak makinesi



تره‌یاغی چیقارمغه مخصوص یایق

Tereyağ çıkarmaya mahsus yayık

Tuzsuz Tereyağının Muhafazası

Bir büyük kâseye soğuk su ile beraber yağı koyup günde iki defa suyunu değiştirmek şartıyla yazın üç dört ve kışın yedi sekiz gün dayanır.

Tereyağ ziyade mugaddi olup bilhassa vücud-ü insanda hararet husule getirdiği ve fi'l hazmın en gayretli fa'illerinden olduğu için yemeklerin umumuna konur. Tuzsuz tereyağ ise hem gıda, hem de devadır.

Kaymak

Yağ habbeciklerinin sütün sathına doğru yukselip birbirleriyle birleşmesinden hasıl olan maddeye kaymak denir. Fakat kaymak sade tereyağdan ibaret olmayıp sütteki diğer maddeleri de beraber aldığından çabuk bozulur.

Yoğurt

Yoğurt dahi sütten imal edilir. Leziz, az ekşice ve müferrih olup hazmı da kolaydır. Ta'amlardan sonra toz şekeriyle ekl edilmesi nefis bir tatlı yerine geçer.

Ayran

Su ile karıştırılmış yoğurt yahut yayıkta yağı alınmış yoğurdun suyudur ki bu da pek nafi ve harareti def' sıhhi bir meşrubdur. Ayran oldukça mugaddidir. Bizim Anadolu'da ayrana ekmek doğrayarak taam yerine ekl ederler.

Şurteka

Şurteka dahi sütten peynir istihsal olunduktan veyahut kendi kendine ekşiyip tahassür eyledikten sonra kalan suya "şurteka," yahut "süt suyu" denir.

Kımız

Kısrak sütünden imal edilir bir nev' ayrandır. Asya-ı vasatı ve Sibirya-ı Cenubi halkının en birinci içkisidir. Köpüklü mayhoş ve gazlı bir mayidir.

Kefir

Akvam-ı şarkiyenin başlıca bir meşrubudur. İnek ve koyun sütlerinden imal edilir kımız gibi bir nev' ayrandır. Kefir hem gıda, hem de devadır.

Peynir

Sade veyahut kaymağı alınmış sütü tahassür ederek istihsal olunur. Peynirin pek çok nev'leri vardır. Yemek sofralarında bulunması elzemdir; çünkü hazmın miftahıdır. Alelumum tuzlu peynirler hazım ve münebbihdirler. Peynir sütü teşkil eden mevadd meyanında "kazayyin"[12] denilen cevher azotu ile madde-i şahmiyeden müterekkib olduğundan kıymet-i gıdaiyesi sütten fazladır.

12 Hazırlayanın notu: Kazein.

قاشار پەنیری Kaşar peyniri

Lor

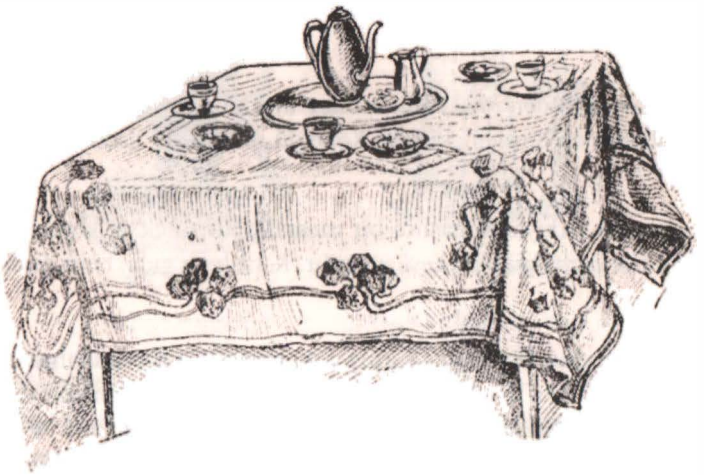
Peynir yapıldıktan sonra kalan su, tekrar kaynatılıp kestirildikten sonra süzülerek hasıl olur. Ve buna "peynirci loru" denir.

Asıl lor peyniri süt ispirto ile kestirilerek imal edilendir. Lor tuzlu suda müddet-i medide muhafaza edilir.

Ekşimik

Yoğurt yayıkta dövüldükten sonra kalan ayranı kaynatılarak hasıl olan lora dahi "ekşimik," "çökelek" yahut "kesmik" denir. Bu da tuzlu suda müddet-i medide muhafaza edilir.

Çay



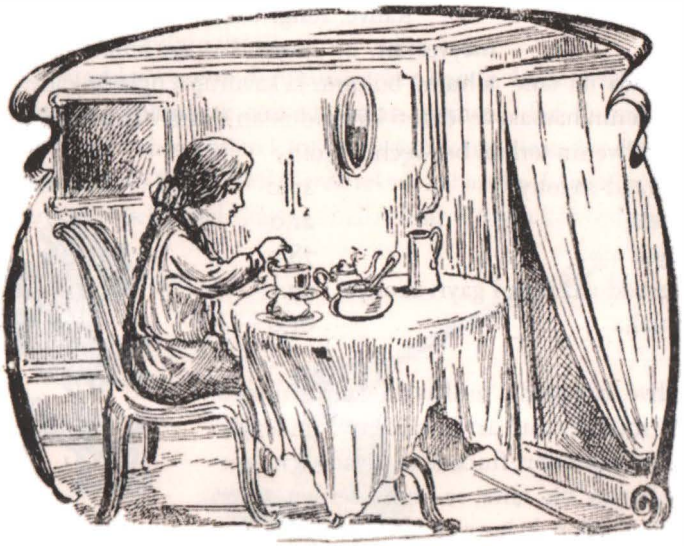
چای سفره‌سی

Çay sofrası

Kurutulmuş ve kavrulmuş bir yapraktan ibarettir. Haşlanmışına havassının bir kısmı ve kokusunu veren bir zeyt-i muattarı havidir.

Çayın en büyük hassası münebbih olmasıdır. Aynı zamanda katı'-ul-harare ve müferrih vazifesi de vardır. Başlıca iki cins çay vardır: Biri siyah diğeri yeşil çay. Yeşil çay diğerinden daha ziyade münebbihdir. Siyah çay ise içmek için daha iyidir. Bazen siyah çaya bir miktar yeşil çay katarak vücuda getirilen harman çayından istimal ederler ki: Bu harman çayı her iki çayın hassasını cem' ettiğinden daha makbuldur. Çay mide, kalp, adalat ve böbrekleri tembih ile bunların ve cildin faaliyetini tezyid ile mugaddi, midevi, müdrir, terleticidir. Mamafih çay içilmesi de suistimal edilmeyip ancak günde bir, nihayet iki fincan içmelidir.

Çay, alem-i ticarette pek çok sarf edildiğinden bazı muhtekirler safi çaya gül, diş budak ve sair ağaç yaprakları karıştırdıkları gibi istimal edilmiş çay yapraklarını da boyayarak satarlar. Onun için çay gayet güvenilir birilerinden alınmalıdır.



Çayın suret-i izharı

Çay iki suretle ihzar olunur. Biri semaverle diğeri de alelade çay ibriğiyle. Semaverle çay ihzar etmek için önce semaverde tatlı su gayet güzel kaynatılmalıdır. Ba'de küçük bir çay ibriğine bir miktar çay ve üzerine kaynar su haşladıktan sonra on beş dakika kadar üzeri bir havlu ile örtülü olduğu halde semaverin merkezindeki ateşlik üzerinde bırakılmalıdır. Ba'de çay bardaklarına iki parmak kadar çaydan ve üzerine semaverdeki kaynar sudan ilave etmek suretiyle ihzar edilir.

چای سماوری

Çay semaveri

Çay ihzar etmek için; harlı bir ateş üzerinde nemama kaynayan suya çay atılarak ibrik ateşten indirilir. On beş dakika kadar üzeri örtülü durduktan sonra bardaklara tevzi edilir.

KAHVE

Kahve, rengi daima yeşil duran bir ağacın meyvesidir. Bu meyve kırmızı renkte olup baharının derununda iki tane tohumu bulunur ki kavurup içtiğimiz kahve budur.

Kahvenin hassası ve lezzeti kavrulduktan sonra vücuda gelir. Büyük bir fincan kahvenin terkibi ber-vech-i âtidir.

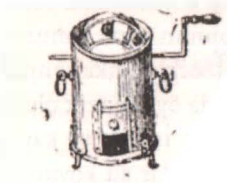
mevadd-ı azotiye	47.0
kafein	21.0
züyut	78.0
mevadd-ı azotiye-i gayri azotiye	97.1
emlaha	61.0

Kahve bitkisi

Kahve mugaddi, mukavvi-i kalp, münebbih-i asab, müdrir, muharrik, midevi[13], müleyyin. Günde üç, nihayet dört fincandan ziyade içmemelidir. Sabahleyin bir tane ve yemeklerden sonra da birer tane içilen kahvenin faidesi vardır. Pek

13 Hazırlayanın notu: Sadece mide yazıyor dizgi hatası olmalı.

yorgun bulunulduğu zaman arada bir dördüncü kahvenin içilmesinde de bir beis yoktur. Ziyade faaliyette, ruhi ve amel-i daimide bulunan bir adama halis kahve ifrata vardırılmamak şartıyla pek nafidir.



قهوه دولابی

Kahve dolabı

قهوه ده‌گیرمی

Kahve değirmeni

Sabahları içilecek kahvenin süt ile içilmesi sütün hazmını teshil eder. Kahvenin dahi sarfiyatı ziyade olduğundan bunu da tağşiş ve bazı maddelerle tertib ederler. Bahusus suni kahve dahi yapılmaktadır. Kahve kavrulduktan sonra kapağı billur şişelerde muhafaza edilmelidir.

Alaturka kahvenin suret-i ihzarı

Su ısındıktan sonra derununa şeker konur. Ve bu şekerli sudan bir miktarı fincana bölünerek cezvede kalan kısmını –bir fincana bir kahve kaşığı itibariyle– kahve konup karıştırıldıktan sonra ateşte bir defa kabartılır. Ba'de fincandaki su üstüne dökülerek tekrar kabartılır. Kahvenin suyu kahve konmadan evvel pek ziyade kaynatılmamalıdır. Çünkü kahvesi acı olur.

Alaturka kahve cezvesi

آلاتورقا قهوه جزوه‌سی

Alafranga kahve

Altı isprito ile teshin ve mahsusen imal edilmiş olan kahve cezveleri olduğu gibi bunlardan başka yine ateşte kahve pişirmeye mahsus cezveler de vardır. Bunların içinde bir süzgeci olup su kaynattıktan sonra bulgur irili-

آلافرانغا قهوه ابريغی

Alafranga kahve ibriği

ğinde çekilmiş kahve bunun içine konur ve bu da biraz suya temas ettirilir. Ve bir iki dakika sonra kahve ateşten indirilir. Üç dört dakikada öylece terk olunduktan sonra büyük fincanlara vazedilir. İsprito ile kaynatılan hususi cezvelerin dahi yarısına kadar su koyup üstündeki boş süzgeçli kısmına kahve konur ve su iyice kaynatılır. Ba'de cezve alt ve üst edilerek isprito dahi söndürülür. Ve su kahveden geçerek boş cezveye süzüldükten sonra fincanlara boşaltılır. Frenklerin *şikore*[14] dedikleri hindiba kökü ile domuz ciğerinden[15] mürekkeb bir kahvesi daha vardır ki bunu bazen yalnız olarak, bazen de kahve ile karıştırıp içerler.

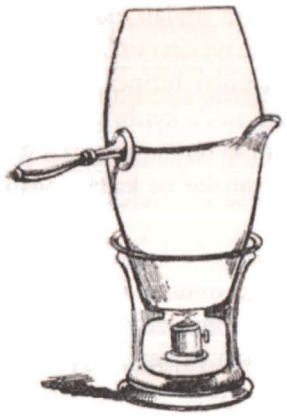
Yemen kahveleri dünyanın en birinci kahvelerindendir.

سوتلو قهوه طاقیمی

Sütlü kahve takımı

14 Hazırlayanın notu: Fransızca *chicorée*.

15 Hazırlayanın notu: *Report of the Secretary of Agriculture*, United States Department of Agriculture, 1892 s. 185'te kahve tağşişinde kullanılan maddeler arasında pişmiş ciğer sayılmaktadır.



اسپیرتو ایله اصیتیلان قهوه جزوی

İspirto ile ısıtılan kahve cezvesi

Çikolata

Hoş bir lezzete, hakiki bir kuvve-i gıdaiye ve kokuya malik olan çikulata şeker ile kakao namı verilen *Theobroma cacao* bademlerinden kavrulup öğütülerek imal edilir.

Çikolatanın madde-i asliyesi olan kakao toz halinde kutular derununda satılır.

Dünya yüzünde çok sarf edilen maddelerden biri de çikolata olduğundan bunu kakao kabuklarının tozu, nohut, fındık, mısır unu, tuğla ile tağşiş etmektedirler. Çikolata kırılarak sade su ve süt ile kahve gibi pişirilir. Kakao dahi bu suretle ihzar olunur. Suyu koyulaşan çikolata veya kakao mağşuştur. Çikolata dahi kahve gibi faideli bir gıdadır

کاکاو

Kakao

Un

Unun nev'i çoktur ve her undan ekmek olur. Yalnız börek, pasta, baklava, helva gibi şeyler has ve iyi cins unlardan yapılabilir.

Alelumum piyasadaki unlar birinci, ikinci, üçüncü ve bir de sade kepekten mürekkeb dördüncü nev'e ayrılmıştır. Birinciden yukarı fevkalade olan unlara ala, alelala denir ki bunların beyazlığı ve inceliği sıfır işaretle anlaşılır. Torbalar üzerindeki sıfırlar ne kadar çoğalırsa unun o kadar ince olduğuna delalet eder.

Agdiye-i nebatiyenin birincisi buğday unudur. Gıda-yı beşerin esasını teşkil eden ekmek; buğday unundan imal edilir.

Buğdayın haşlandıktan sonra dibekte kabuğu çıkarılıp ayrıca kırılmışına bulgur, yine haşlandıktan ve kepeği çıkarıldıktan sonra değirmende irice çekilmişine irmik ve kabuğuna kepek denir. Makarna ile şehriye irmikten yapılır.

Una; bakla, patates, nohut, fasulye, burçak hatta ekmeğinin renginin beyaz olmak için şap, tebeşir, karbonit-i manyezi, beyaz mermer tozu, odun talaşı ve daha sair birçok muzır şeyler karıştırırlar.

Unun muayenesi

Bir miktar unu o miktar elenmiş toz şekeri ile yarı yarıya karıştırdıktan sonra bir kâğıdın arasına koyup iyice sıkmalı; ba'de un ile şeker birbirinden fark edilemezse o unun iyi olduğuna hükmedilir.

Un için daha birçok tecrübeler varsa da pek basit olmadığından en sağlamı emniyetli bir ticarethaneden almaktır. Amasya ve Eskişehir'in birinci nev' unları börek ve pastalar için pek muvafıktır. Macar ve Odessa unları da iyidir.

ŞEKER

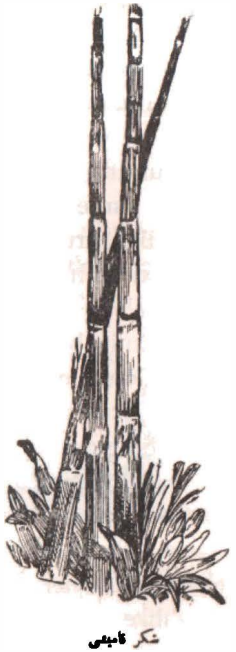
İtidal üzere ekl edileceği surette vücuda gayet nafi ve hakiki bir gıdadır. Şeker midede usarat-ı hazmiyeyi tenbih eylediğinden dolayı iştihaya ve hazma medarı vardır. Soğuk zamanlarda vücudun hararetini tezyid eder.

Şeker kuvvetli bir gıda olup hususiyle kesb-i semen arzusunda bulunanlara şayan-ı tavsiyedir.

Şekerli gıdalar zayıflara, çocuklara veya hususi veremlilere de nafidir. Şeker hüsn-u istimal edilmek şartıyla pek faydalı, leziz bir gıdadır.

Şekerin yalnızca ekl edilmeyerek meyve ile karışık yani reçel ve komposto suretiyle ekl edilmesi şayan-ı tavsiyedir. Çünkü kompostoların ara sıra, yani haftada iki üç defa ekl edilmesi mide ve em'a yorgunluğunu teskin ve damaktaki yağları temizleyip ağıza da tesir ile kuvve-i zaikayı ve mevadd-ı luabiyeyi tezyid eder.

Şeker: Kelle, kesme, toz Mısır şekeri ve ham namıyla envaı vardır. En iyisi kelle şekeridir. Kelle şekerinin iyisi zorlukla kırılır ve kırıldıktan sonra içinde gayet parlak ve billurlanmış parçalar bulunur.



Şekerkamışı

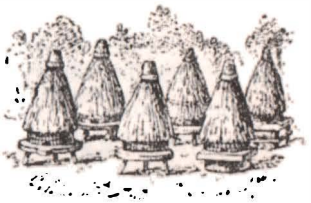
Arı namındaki mini mini ve fakat neşterli hayvancıkların mahsulüdür. Bütün nebatatın çiçeklendiği bir mevsimde arılar tarafından çiçeklerin usaratı bel' ve bilahare bal halinde ifraz olunur. Bal arılar tarafından gömecler derununa ithal olunan şekerli bir maddedir. Balın kokusu ve renginin beyaz ve esmer oluşu arıların emdikleri nebatata göre tahallüf eyler.

Bal ıtırı, müleyyin, mukavvi ve hazmidir. Aynı zamanda sadri ve dafi-i taaffün havasını cami olduğundan sabahları kahvaltı meyanına dahil olmalıdır.

En iyi bal Ankara ile Edremit'te çıkar.

Gömeçten ilk defa alınan bala beyaz bal denir ki gayet nefis ve makbuldur. Çocuklar için günde 20-30, büyükler için 70-80 gram bal şayan-ı tavsiyedir.

Bal dahi pek çok suretle tağşiş edilmektedir Bahusus eritilmiş bala mısır unu, nişasta, bulama karıştırılmaktadır, semmdar nebatatın usarelerini mass eden arıların balları tehlikelidir.



آری قوواغلری

Arı kovanları

Erzakın Nev ve Cinsini Tanımak İçin Bazı Vesaya ve Mağşuş Olan Mevadd-ı Gıdaiyenin Usul-ü Muayenesi

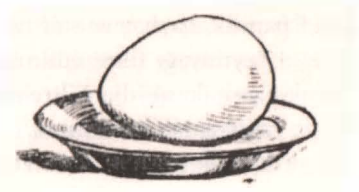
2 Mağşuş tereyağ – Pek ziyade sarf edilen tereyağını nişasta, un, çökerek[1], yağsız peynir, tebeşir, alçı, helvacı kabağı, mısır unu ve sair birçok mevadd ile tağşiş eyledikleri gibi "margarin" ile de karıştırırlar. Lokantalarda pilavlara konulan ve misk gibi tereyağ kokusunu veren yağlara dahi eritilirken bir iki kaşık yoğurt koyarlar.

Tereyağını safran, ayçiçeği ve saire ile telvin ederler. Yağı yıkamak boyalı olduğunu ispata kafidir. Çünkü yıkanan yağda boya suya karışır.

Mağşuş ve gayri saf tereyağını anlamak için kimyahanelerde kullanılan bir cam borunun (tüp) yarısına kadar yağ komalı ve bunu içi yarıya kadar su dolu cezveye koyup ateşte iyice kaynatmalı, yağa karıştırılan maddeler yağdan ağır olacağından borunun dibine çöker. İşte bu suretle ne miktar ecsam-ı ecnebiye olduğu meydana çıkar.

Yumurta

İçine hiçbir hile sığmayacak bir şey varsa o da yumurtadır. Yazın iki ve kışın altı günlük yumurta taze addedilir. Yumurta bayatladıkça kurur, suyu tebahhur eder. Vezn-i izafisi de tenakus eyler. Bayat yumurtanın iki ucu adeta içeriye doğru çöker sarısı daima yumurtanın aşağı tarafına iner. Bunu da anlamak için yumurtayı ziyaya tutup bakmak kifayet eder. Tamamen şeffaf olan yumurta tazedir.



İkinci tecrübe; yüzde 15 nispetinde yapılmış tuzlu suya yumurtaları batırmaktır. Eğer taze ise yumurta dibine çöker; bayat ve bozuk ise suyun üstünde yüzer.

1 Hazırlayanın notu: Çökelek.

Sirke

Bu da pek ziyade tağşiş edilen bir gıdadır. İsprito ile sirke ruhundan, talaştan ve sair birçok adi mevadd'dan sirke imal edilmekte olduğundan her ev hanımı hanesine luzumu olan sirkeyi kendisi imal etmelidir. İyi üzüm sirkesi tatlımsı ekşi olup üzüm kokar. Karışık olan sirkelerde ise bu güzel koku yoktur. Ona göre muayene ederek almalıdır.

Zeytinyağı

Zeytinyağı ziyade sarf edildiğinden bunu susam (sisam) yağı "şırlağan," pamuk, haşhaş ve sair nebati yağlar ile karıştırırlar.

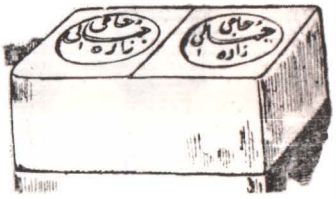
Zeytinyağı filtre edilmiş (yani pamuktan süzülmüş) ve edilmemiş olmak üzere iki nevdir. Filtre edilmiş yağlar, salatalara, mayonezlere konur ve hiç yağ kokusu bulunmaz.

Yemeklere konacak zeytinyağında biraz zeytin lezzeti olmalıdır. Karışık olan yağı bir kaba boşaltmalı, boşaltırken köpürürse mahluttur. Köpürmezse halistir. Yemek için en iyi zeytinyağı Mudanya, Gemlik, Pazar Köyü, Ayvalık, Edremit, Burhaniye ve Kilis yağlarıdır.

Rengi yeşil olan zeytinyağı zeytin koruk iken yani kararmadan istihsal edilirse de o derece makbul değildir. Çünkü dayanmaz. Zeytinyağı eskidikçe koyulaşır. Rengi açar ve leziz olur.

Sabun

Tağşiş edilen şeyler meyanında sabun da vardır, fakat sabunun mağşuş olması çabuk belli olur. Sabunu; kireç ve külü çok koymak veyahut bir nev kil karıştırmak suretiyle tağşiş ederler. Mağşuş olmayan sabunun rengi beyaza mail sarımtrak, yüzü parlak olur. Üzerine kurşun kalemi sürtülürse siyah olarak hutut iyiden iyiye belli olmaz ve güzel kokar. Bir de Avrupa'dan gelen ve Marsilya sabunu namı verilen sabun dahi içyağı ve sair nebati yağlar ile yapıldığından dolayı yumuşaktır. İyice kurutuldukta çamaşıra elverişlidir. Ayvalık, Edremit, Girit, İzmir, Halep sabunları pek makbuldur.



صابون

Sabun

Karabiber, Tarçın

Karabiberin dövülmüşünü almak hatadır, çünkü tane halinde iken içine gece safa[2] tohumu karıştıranlar acaba çekilmişine ne karıştıramazlar? Çekilmiş biberlerin en iyisi şişeler içinde gelen beyaz Hind biberidir.

Biber tanesinin içinde gece safa tohumu olduğunu anlamak için biraz dikkat etmek kâfidir. Bu tohumun buruşuklarının ziyade olması biber tohumundan fark ettirir.

Tarçın – Dövülmüşüne ağaç kabuğu ve bir miktar tarçın yağı karıştırarak tağşiş ederler. Onun için alıp evde dövmelidir.

Pirinç

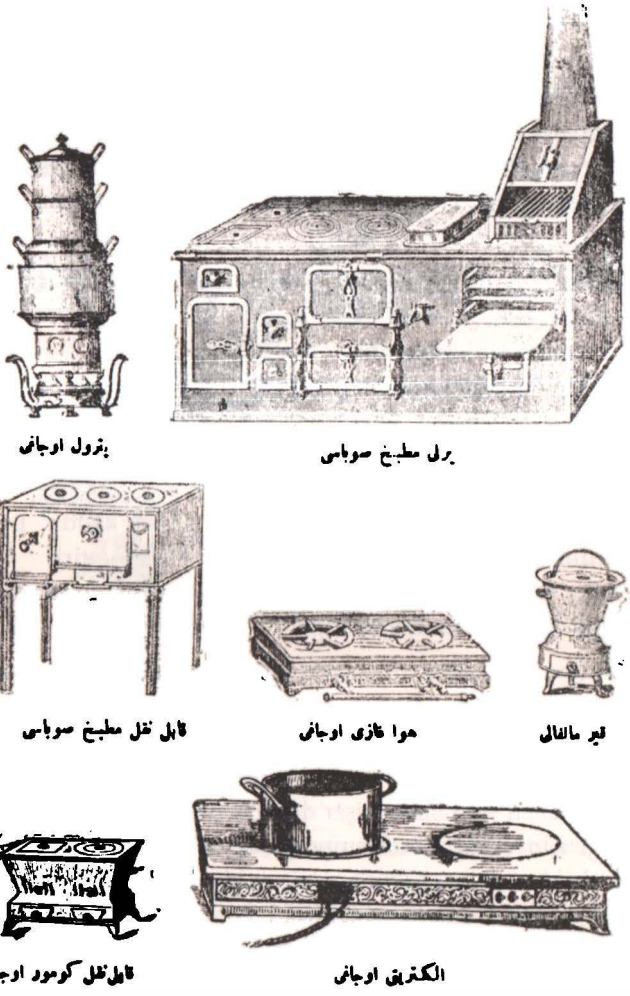
Mısır pirincinden maadası üzerinden iki sene geçerse böceklenir. Bunu anlamak için bir miktar pirinçten bir mahrut (küme)[3] yaparsınız; bunun ortasını parmağınızla bir iki santimetre çukurlatırsınız. Eğer pirinç taneleri ara sıra çukurlanan yere birer ikişer düşerse o pirinç böceklidir. Mısır pirinci tuzlandığı için çabuk böceklenmezse de Hindistan'dan gelen pirinçleri Mısır'da tuzladıktan sonra gazvelere koyup Mısır pirinci diye satmaktadırlar.

Dünyanın en birinci pirinci reşid, Dimyat pirincidir. Anberbuy, sadri pirinçleri de latifdir. Tosya'nın, Bursa'nın pirinçleri dahi lezizdir.

2 Hazırlayanın notu: *Mirabilis jalapa*, bugün ezan çiçeği denilen Amerika kökenli bahçe çiçeği. Karabiber tağşişinde kullanılması için bkz M. Lees, *Food Authenticity and Traceability*, 2003, s. 395.

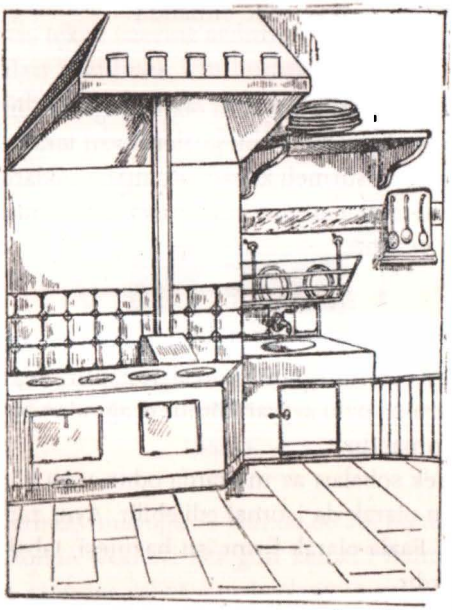
3 Hazırlayanın notu: Koni şeklinde yığın.

بعضی مطبخ ادواتی



Bazı mutfak edevatı: Yerli mutfak sobası; Petrol ocağı; Kır mangalı; Havagazı ocağı; Kabil-i nakil mutfak sobası; Elektrik ocağı; Kabil-i nakil kömür ocağı

مطبخ



كوچوك وفقط منتظم بر مطبخ بر اُوی بویوتور .

Küçük ve fakat muntazam bir mutfak bir evi büyütür

Mutfak ve Mutfak Edevatı

Yemek pişirilen mahale mutfak, aşhane, aşevi denir.

Mutfak beni beşeri yaşanacak mekulatın hazırlandığı bir mahal olduğundan en temiz tutulacak yerlerden biridir. İçinde kemal istirahat ile ve bilhassa seve seve iş görmek için mutfak gayet muntazam ve zemini ile duvarları yerden itibaren iki metre kadar kemalen cilalı tuğla veya çini ile döşenmiş olmalıdır. Eğer bu kabil olmazsa duvarları daima badanalı olmalıdır.

Beş altı kişiden ibaret olan bir ailenin mutfağı 3 x 4 metre terbi'nde olsa kifayet eder. Daha büyük olursa bir ziyan vermez. Ve bahusus orta halli aileler yemeklerini mutfakta bile yiyebilirler. Mutfağın suyu bol, rafları ihtiyaca kafi ve her şeyi yerli yerinde olmalıdır.

Ocak

Mutfak ocakları alelumum yerli olarak tuğladan imal edilir. Muhtelif büyüklükte iki veya üç gözlü ve bu gözlerin yan taraflarında sürmeli bir kapağı bulunur. Yanında sürmeli kapağı bulunan ocaklarda kömür çok sarf edilmez. Bir de kabil-i nakil kömür ocakları vardır ki onlar da kiracılar için pek kullanışlı birer ocaktır.

Yerli ocaklar

Yerli ocakların altında bir boşluk bulunur ki buraya bir sandık içinde kömür, çıra ve ince kırılmış tahta parçaları konur. Beş altı kişilik bir aile mutfağında ufak bir iki gözlü seyyar kömür ocağından başka dökme demir yemek sobası bulunmalıdır.

Çünkü yemek sobaları az miktarda odun veya kömür sarf etmekle beraber alet-i teshin olarak da istimal edilebilir. Aynı zamanda iki, üç kap yemek ihzar edilir. Fazla olarak fırını, su hazinesi, tabakları ısıtmak[4] için mahal-ı mahsus vardır.

Ateş yakılmadan evvel su hazinesinin içine su doldurulmalıdır. Su doldurulmazsa hazinenin yanacağı tabiidir.

Dökme mutfak sobalarının temizlenmesi

Yemek piştikçe sobanın üzerine yarım baş soğan sürüp temizlemek ve ba'de bir bezle silmek lazımdır.

Ateş yakma usulü

Külü alınmış ocağın içine birkaç parça odun, onun üzerine haçvari iki tane çıra, onun üzerine de kömür[5] koyup çıraları kibrit ile tutuştur-

4 Kışın tabaklar sofraya ısıtılarak konulmalıdır.

5 Mutfak sobalarında maden veya kök kömürü istimal edilmelidir. Bu kömürler idareli olduktan başka dayanıklıdırlar. Kok kömürünü maden kömürüne tercih etmelidir. Çünkü gazı olmadığından kapları kirletmez; yalnız çabuk sönmek gibi bir mahzuru varsa da bu mahzuru da def etmek için ocağın içine

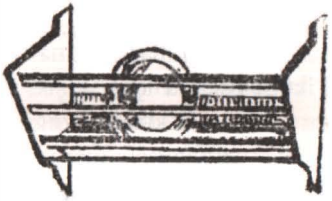
malıdır. Ateş yakılmadan evvel sobanın üzerindeki delikleri kamilen kapamak iktiza eder.

کومور قوواسی

Kömür kovası

Tabaklık

Mutfakta taş tekne üzerine asılmış bir tabaklık bulunmalıdır. Suları süzülmek için buraya yıkanmış tabaklar konur. Tabaklık o suretle talik edilmelidir ki akan sular kemalen taş tekneye süzülsün.



طاباقلق

Tabaklık

Taş tekne

Bunun üzerinde musluğu ve altında dolabı bulunmalıdır. Bu dolaba süprüntü kovası konur. Tekneyi her gün kemal-i ihtimam ile yıkamalıdır. Musluk aynası ya mermer yahut çini kaplanmış ve yanında bulaşık kapları koymak için bir rafı olmalıdır.

قابل نقل موصلوق

Kabil-i nakli musluk

Mutfak masası

Mutfakta bulunması şart olan masa boyasız gürgen, yahut çam tahtasından olmalıdır ki icabında ovup yıkamak kabil olabilsin.

Yemek dolabı

Yemek dolabı dahi boyasız olmalıdır. Mezkur dolap gerek sabit, gerek müteharrik olsun her iki yüzü tel ile kaplanmış olmalıdır. Bu dolaba

bir iki tane delikli tuğla koymak kafidir. Bunlarda odun dahi yakılır. Edilen tecrübeye nazaran maltız ocaklarında da kok kömürü yakmak kabil olmaktadır.

et ve tavuk gibi çiğ şeyleri asmak için tavanına birkaç çengelli çivi takmalıdır. Kabil-i nakil olan yemek dolaplarını alelekser pencerenin içine asarlar.

Et tahtası

Yemek dolabının yanında et tahtası ve sebze doğramaya mahsus cevizden mamul tahta; çengel ile asılı bulunmalıdır.

أت تختاسى

Et tahtası

Mutfak çekmeleri

Alt kattaki rafların altına beş altı tane çekme yaptırmak iktiza eder ki içine kaşık, bıçak, mantar burgusu, iğneler,[6] yağ kaşıkları, kutu derununda kükürt çiçeği[7] konur.

Mutfak rafları

Raflar: Sahanları, tencereleri, lengerleri, kahve değirmeni, tavaları koymak ve asmak içindir. Saplı mutfak edevatı kemalen asılı olarak bulunmalıdır. Rafların kenarlarını dantelli müşemma veya kâğıtlarla nazar-rüba bir hale koymalıdır. Raflar birbiri üzerine üç sıra olmalıdır, üstteki raflar enli, onun altındaki ensiz olmalıdır. Bu iki rafın arası on santimetre ve tahtalarının kalınlığı iki buçuk santimetre olmalıdır.

İkinci rafın yüzüne on on beş santimetre fasıla ile çengelli çiviler konmalıdır ki buraya saplı edevat asılacaktır.

Üçüncü raf dahi hepsinden enli olmalıdır. Çünkü ikinci rafa asılacak eşyaya istinad vazifesini ifa edecektir.

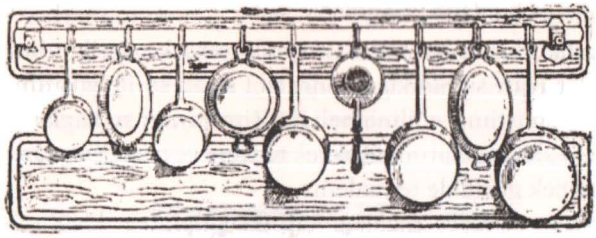
Raflara tencerelerin suret-i taliki

Tencereler; bakır, alüminyum, sac ve tenekeden mamul olacaklarından sırası ile saplarından[8] asılmalıdır. Ba'de fasıla ile daha küçük edevat ki, ibrikler, süzgeçler, huniler dizilir.

6 Bu iğneler: kuzu, tavuk ve hindi gibi şeyleri dikmek için mahsusen yapılmıştır.

7 Kükürtçiçeği ocak tutuştuğu zaman ateşi söndürmek için ocağa serpilir. Her mutfakta bulundurulması şart-i a'zamdır. Hazırlayanın notu: Kükürtçiçeği saf sülfür tozudur.

8 Bazı alafranga tencereler ile kapakları saplı olduğundan onları dahi asmalıdır.



رافلر آراسنه مطبخ طاقیملرینك صورت تعلیقی

Raflar arasına mutfak takımlarının suret-i taliki

Mutfak ocağının rafı üzerine de şamdanlar, lambalar, teneke kutular sıralanır. Ocağın rafı bunları kemalen istiab etmezse taş teknenin üzerindeki tabaklığın üstündeki rafa dizmelidir.

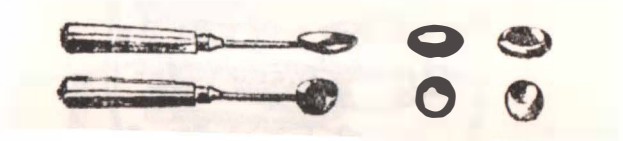
Tuz, biber, baharat ve saire kutularını da ocağın yanına asmalıdır. Bu suretle rutubetten müteessir olmazlar. Kevgir, delikli kepçe, ütüler, kürek, körük ve maşalar dahi ocak rafının altına çengel ile asılmalıdır.

Süpürge, toz tüyü

Süpürge, toz tüyü ve toz bezlerini dahi mutfak kapısının arkasına asmalıdır. Velhasıl yerde hiçbir şey bulundurmamalıdır.

Mutfak bıçakları

Mutfak bıçaklarının ekserisinin ucu sivridir. Mamafih et, sebze, patates, kabak ve saireye şekil vermek için bilhassa imal edilmiş birçok şekilde bıçaklar vardır ki bunlar da mutfakta çekmecelere konmalıdır.



پاتاتس کبی بعض سبزه‌لره شکل ویرمکه مخصوص بچاقلر

Patates gibi bazı sebzelere şekil vermeye mahsus bıçaklar

Bulaşık kaplar ve bunların yıkanması

Sofradan kaldırılan veyahut içinde yemek pişirilen bulaşık kaplardaki yemekler iyice sıyrıldıktan sonra bol sıcak su ile yıkanmalıdır. Fakat ziyade kaynar su istimal edilmemelidir. Zira kaynar su kaplar üzerinde kalmış bazı yemeklerin sularını pişirerek tencere ve tabağa yapışmasını mucib olur ki onlar pek güçlükle temizlenir.

Bulaşık yıkamaya mahsus kap iki kulplu ve dövülmüş demirden mamul olmalıdır.

Bulaşık fırçası

Bulaşık yıkamak için gayet kalın pamuk ipliğinden yapılmış fırçalar vardır ki paçavra yerine onları kullanmak daha münasiptir. Her kullanışta bu fırçalar temizce yıkandıktan sonra kokusunu gidermek için üzerlerine birkaç damla sirke akıtmalıdır.

Bulaşık yıkanırken evvelemirde gümüş kaplar, çatal ve bıçaklar ba'de tabaklar, sahanlar, daha sonra alüminyum, teneke, bakır ve demir kaplar sıra ile yıkanmalıdır. Çay, süt fincanları, meyve tabakları, yaldızlı ve nakışlı porselen kaplar ile bardaklar, billur takımları ılık; yahut soğuk su ile yıkanmalıdır.

Mutfak Edevatı

Bir ev hanımı mutfak edevatını tezyid etmekten hiçbir vakit çekinmemelidir. Buraya yazacağımız mutfak takımları orta halli bir aile içindir. Bunlardan derece-i servete göre bazıları tezyid veya tenkis edilebilir.

Elek - İkisi tel biri bürümcük olmalıdır.

Oklava - Müteaddid ve kimi kalın kimi ince olmalıdır.

اوفلاوا

Oklava

Izgara - İki tane olmalıdır. Biri et, diğeri balık için, bir de telden buzlu meyveler yapmak için ızgara bulunursa daha iyi olur.

El kevgiri.

Et tahtası - Ceviz ağacından çengelli olacaktır.

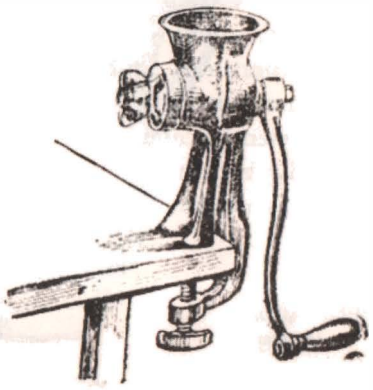
Et baltası.

Ütü - Biri adi diğeri cila için iki adet.

Et kıyma makinesi.

قیزارتما طاواسی

Kızartma tavası



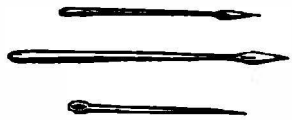
أت قیما ماکنه‌سی

Et kıyma makinesi

El şamdanı.

Ocak süpürgesi.

İğne - Tavuk, kuzu, hindi, kaz ve sair bunlara mümasil hayvanları dikmek için.



ایکنه‌لرك انواعی

İğnelerin envai

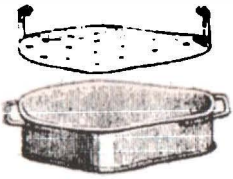
أی سیرمك

Eysiren

Eysiren-Kazımaya mahsus düz bir nev kepçe olup büyüklü küçüklü iki tane.

Kutu - Bahar ve saire için tahta ve tenekeden mik-tar-ı kifaye.

Bıçaklar.



قالقان بالیغی قیزارتما طاواسی

Kalkan balığı kızartma tavası

Balık tavası - Bu tava da kısa, uzun saplı olabilir.[9]

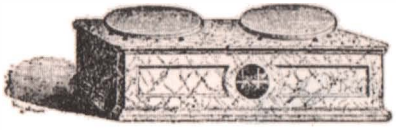
Balık tahtası- Üzerinde balık temizlemek için et tahtası şeklinde.

Paçoralar.[10]

Tepsiler - Bakır, saç ve tahtadan (tahtadan olanına tabla denir).

Terazi - İki kefeli "Rober" terazisi olmalıdır.[11]

Tahta fırçası.



روبر ترازیسی

Rober terazisi

Tencere - Demir, porselen, teneke, alüminyum, bakır ve saire-den olmalıdır. Bunların en sıhhisi ve muvafık sapları demirden mamul porselen tencerelerdir. Bunlar bulun-madığı zaman bizim toprak tencereler bakır tencerelere tercih edilmelidir.

رچل وشروب تجره‌سی

Reçel ve şurup tenceresi

9 Hazırlayanın notu: Resimde görülen tava, aslında balık buğulamasını pişirmek için kullanılan tiptir.
10 Hazırlayanın notu: Paçavralar. Sıcak şeyleri tutmak için kullanılan eski bez veya kilim parçaları.
11 Hazırlayanın notu: Roberval terazisi.

Tel dolap.

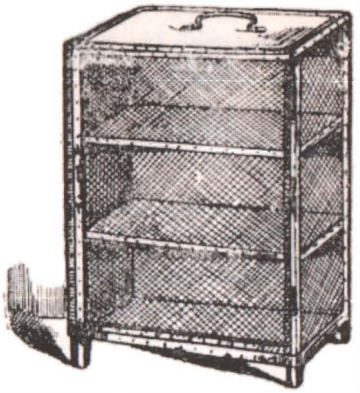
Cezveler - Kahve, süt ve saire için.

Çay süzgeci.

Çatal - Et ve saire kızartmak için büyük boyda iki tane.

قیزارتما چاتالی

Kızartma çatalı



یمك دولابی [تل دولاب]

Yemek dolabı (tel dolap)

Huni-Muhtelif büyüklükte müteaddid bulunmalıdır.

Değirmen - Kahve; biber ve saire için.

Testere - Kemik kesmek için.

Zeytinyağı ibriği - Ağzı emzikli olmalıdır.

صوت ابریق

Süt ibriği

Rende - Peynir, turp ve saireye mahsus muhtelif delikli.

Reçel ve şurup tenceresi - İki kulplu ağzı açık olacak.

Saat - Yemek vaktini iş'ar için asma olacaktır.

Semaver.

Süpürgeler.

Süt İbriği.

Süprüntü kovası- Bunun ağızı kapaklı olacaktır.

صوپرونتو قوواسی

Süprüntü kovası

ساج تاباق

Sac kapak

Sacayak - Muhtelif büyüklükte üç tane.

Sac kapak - Bunun kenarı kıvrık olup üzerine ateş konur. İki tarafı kızartılacak şeyler de tepsinin üstüne konulur, bir taraftan altı, diğer taraftan üstü kızarır.

Süzgeç - Tel, bez, fanila ve saireden ince ve kalın olmak üzere dört beş tane.

Satır.

Sebze doğramaya mahsus tahta - Ceviz ağacından olmalıdır. Bu da et tahtası şeklinde olur.

Sepet.

طوز قوتوسی

Tuz kutusu

Şurup derecesi.

Şiş - Muhtelif tulda kırk elli tane olmalıdır.

Sahan - Bakır, alüminyum gibi madenlerden on iki tane olmalıdır.

Su süzgeci.

Tas -Bakırdan dibi müdevver üç tane.

Tava -Saplı, kulplu, yağ, balık ve saire için üç tane.

Tuz kutusu - Tahtadan olmalıdır.

Gaz ocağı.

Fırça - Tahta, bulaşık ve saire için muhtelif fırçalar.

بولاشیق فیرچاسی

Bulaşık fırçası

Faraş - Sofranın üzerinde kalan ekmek kırıntılarını toplamak için fırçasıyla beraber tahta, teneke ve saireden bir tane.

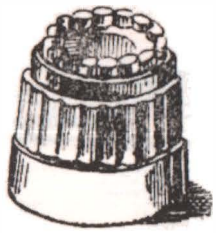
Kutu - Tahtadan ve tenekeden lüzumu miktar, baharat ve saire için.

Kahve tavası - Veyahut dolabı.[12]

Kaserol [Fransızca *casserole*'den] - Ağzı emzikli ve emziksiz cinslerinden dört tane.

Kazan.

Kaşık - Maden, tahtadan yağ ve saire için.



Elmasiye kalıbı

Kır Mangalı.

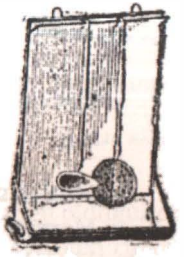
Kuşhane - Helvahane tencerenin küçüğüne kuşhane denir. Üç tane.

Kalıp (Forma) - Elmasiye, pasta, börek ve dondurma için muhtelif şekil ve kıt'ada lüzumu miktar.

Kabineto[13] - Bir takım olmalıdır.

Kutu açmaya mahsus alet - Biri büyük diğeri küçük olmak üzere iki tane.

Kavanoz - Muhtelif kıt'ada ağızları kapaklı, billur, porselen ve topraktan lüzumu miktar.



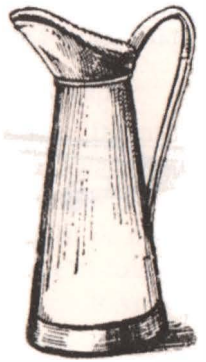
Kepçelik

Kor çömleği - Topraktan mamul ve büyücek olmalıdır.

Kömür Ocağı.

Kepçe ve Kepçelik - Kepçe laakall üç tane olmalıdır.

Güğüm - Berok[14] tabir olunan kulplu cinsinden dört tane.



Güğüm

Gerdel - Ağaçtan veya çinkodan olmalıdır.

Küçük merdiven.

Kebap mangalı.

Kevgir - Sebze, salata ve sairenin sularını süzmek için.

12 Hazırlayanın notu: Kahve tanelerini kavurmak için kullanılan kahve tavası, uzun saplı, ortasında ufak bombesi bulunan bir tavadır. Kahve dolabı, içine kahve taneleri koymak için sürmeli kapağı bulunan silindir şeklinde, ateş üzerinde döndürülen bir alettir (çizimi için bkz. Kahve ile ilgili bölüm, s. 56).

13 Hazırlayanın notu: Kamineto. İtalyanca *caminata*'dan. Ufak isprito ocağı. Osmanlı kahve kültürüne uyarlanmış haliyle bunlar silindirik kutu şeklinde ve kutuda iç içe giren farklı boyda cezvelerle birlikte takım halinde üretiliyordu.

14 Hazırlayanın notu: "Berok" sözcüğüne *Derleme Sözlüğü* gibi kaynaklarda rastlanmadı.

كوده ع

Güveç

Körük.

Kürek - Büyük, küçük dört tane olmalıdır.

Kömür kovası - Kömürlükten kömür taşımak için.

Güveç - Bakır, porselen ve topraktan olmak üzere beherinden ikişer tane.[15]

Lamba - Petrol lambası mutfağın tavanında asılı olmalıdır.

لنكار

Lenger

Lenger - Üç tane olmalıdır.

Limon sıkacağı.

Mühür mumu - Şurup ve saire şişelerinin ağızlarını mühürlemek için.

ليمون صيقاجى

Limon sıkacağı

Makas - Kuş kemiklerini kesmek için.

Maşa - Müteadid olmalıdır.

Mantar burgusu.

Maşrapa.

ماقاص

Makas

Mutfak sobası.

Mermer taş - Bir arşın ebadında olmalıdır.

Mablak - Şimşirden iki tane.

Maltız - Biri büyük, diğeri küçük olmak üzere iki tane.

Havan - Mermer, tunç, porselen ve tahtadan dört tane.

مشربه

Maşrapa

Yağ Küpü.

Yumurta çalkayacağı.

Yumurta tavası.

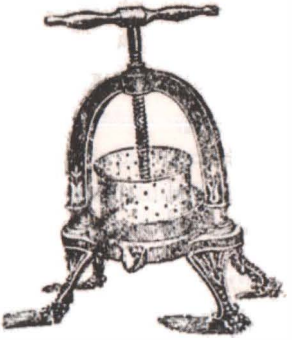
Yumurta sepeti - Telden örme olmalıdır.

Bunlardan maada mutfakta bir kutu derununda muhtelif boyda çivi, çekiç, kerpeten, kısaç[16] ve testere bulunmalıdır.

15 Hazırlayanın notu: Resimde görülen "güveç" Fransız tencere tipi olan *marmite*dir.

16 Hazırlayanın notu: Kıskaç.

İhtar - Mutfaklar için daha pek mütenevvi küçük büyük birçok alet ve edevat olduğu gibi her gün de yenileri icat edilmekte olduğundan ara sıra bunların satıldığı mahaller dolaşılarak en kullanışlılarından mübayaa edilmelidir.



Avrupa tipi püre makinesi

Mutfak Kaplarından Bazılarının Kavaid ve Mazarratı ve Suret-i İstimalleri ve Tathiri

Mutfaktaki bulumum kaplar gayet temiz ve yeni alınmış gibi bulundurulmalıdır. Bahusus bakır, çinko, teneke, alüminyum kaplar pek parlak olarak mahallerinde asılı veya muntazam bir surette dizili olmalıdır.

Yağlı, sütlü yemekler teneke ve demir kaplarda bulundurulabilirse de bunları bakır kaplarda tutmak caiz değildir.

Bakır kaplar

Daima kalaylı bulunmalıdır. Kalay ise pahalı bir maden olduğundan bazı kalaycılar bunu çinko ile karıştırarak istimal ederler. Halbuki çinkoya hamızlar pek ziyade tesir eder ve çabucak kararır. Çinkonun kendisi zehirli değilse de muzır-üs-sıhha emlah tevlid edebileceğinden bakırlar daima safi kalay ile kalaylanmalıdır.

Bakır kaplar daima kuru ve rutubetsiz mahalde bulundurulmalıdır. Rutubetli mahalde bulunan bakır kaplar "humz-i nuhas" denilen bakır çalmasına ma'ruz kalır ve bu madde ise sıhhate gayet muzır olduğundan insanı zehirler.

Bakır kaplar yıkanıp suyu süzüldükten sonra iyice ateşe gösterilip ba'de bir temiz bez ile kurulanmalı ve mahaline asılmalıdır. Yemek pişirileceği zaman dahi tekrar ateşe gösterip kuruladıktan sonra istimal etmelidir. Diğer maden kaplar dahi bu suretle kurulanmalıdır. Bakır kaplarda yemek pişer pişmez içinde bırakmayıp boşaltmalıdır.

Kapların yıkanması usulü

Bakır kapları evvelemirde elenmiş küllü sıcak su ile ovmalıdır. Şayet dibi tutmuş ise gayet ince kum ile temizlemelidir. Ba'de sodalı veya sabunlu sıcak su ile de yıkayıp çalkamalıdır.

Demir kaplar

Kalaylı olduğu halde bakır yerini tutarsa da inceleri çabuk delinmektedir. Kalınları ise ziyade odun veya kömür sarf ettirmekte olduğundan iştirasına rağbet etmemelidir.

Alüminyum kaplar

Gümüşten sonra alüminyum gelir. Kalay masrafı dahi yoktur. Hafif ve nazik ise de bazı yemeklerin lezzetini bozmakta olduğundan o derece makbul değildir. Fakat matbuhda manzarası pek hoştur. Yıkanması bakır kaplar gibidir. Yalnız kül ve kum istimal edilmemelidir.

Porselen kaplar

Bunlar gayet sıhhi ve temizdir. İçinde yemek günlerle kalsa bile bir şey olmaz. Bugün alem-i tababet bunların kullanılmasını tavsiye etmektedir. Porselenden o derece zarif tencereler, sahanlar ve tabaklar imal edilmektedir ki manzarası iştihayı arttırır. Yalnız çabuk kırılmak gibi mahzurları varsa da dikkatli kullanmak iktiza eder. Bunun yıkanması da bakır gibidir. Yalnız kum kullanmamalıdır. Temizlemek için elenmiş odun veya kömür külü istimal etmelidir.

Adi toprak kaplar

Bunlar sırlı, sırsız olmak üzere iki nev'dir. İçinde pişen yemeklerin kokularını cezb ettiğinden dolayı kokarsa da et, sebze ve baharlı yemeklerin tencerelerini ayırmak iktiza eder. Herhalde bunlar da bakır kaplara mürecceahdır. Temizlenmesi kül iledir.

Üzeri mineli kaplar

Bunları evden içeri sokmak caiz değildir. En iyisi olsa bile yine kuru şeyler pişirmeye gelmez; çünkü üzerindeki mineler düşüp maazah[17] bağırsakları delmek gibi mahzurları vardır.

17 Hazırlayanın notu: Maazallah yerine kullanılmış, sözlüklerde rastlanmadı.

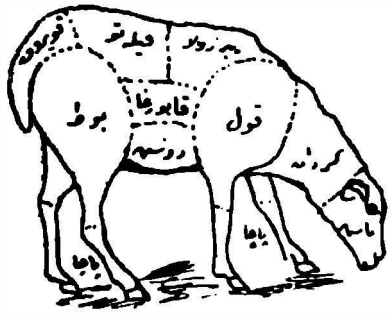
Et makinesi

İçi, dışı kalaylı cinsinden olmalı ve icabında mutfak masasına tespit edilmelidir. Bu makine yalnız et için değildir, patates, bakla, mercimek, nohut gibi hububat ile fındığı ve cevizi dahi ezebilir. Bu suretle havan'ın müziç gürültüsünden ve kolları yorulmaktan bizar olanlara en kullanışlı bir alettir.

İstimal edildikten sonra itina ile yıkamalıdır.

Etler ve Balıklar

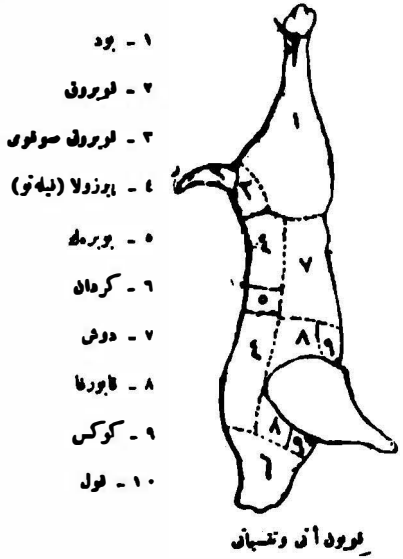
İdare-i beytiyenin en mühim aksamından biri olan usul-ü tabhı tarif etmeye başlamadan evvel mekulat için lazım olan erzakın muayenesi usulünü bildirelim. Erzak, daima emin ve namuskâr esnaftan satın alınmak lazımdır. Toptan alınacak şeker, yağ, pirinç gibi şeyler dahi tüccardan mübayaa edilmelidir. Fakat erzakın fiyatlarının toptandan haberdar olmak için ara sıra diğer esnaf ve tacirlerden dahi mübayaa edilmelidir. Mahalle bakallarından mümkün olduğu kadar az mübayaatta bulunmak; tasarruf ve iktisadın en büyük sermayesidir.



Şekil üzerindeki yazılar: kelle, gerdan, kol, pirzola, fileto, kaburga, döş, kuyruk, but, paça

Etler

Etleri leziz olan koyunlar; münbess[18] ve mahsuldar dağlarda otlayan koyunlardır. Sahillerde otlayan; kasap dükkânlarında birtakım lahana, pırasa, şalgam gibi çürük pazar sebzeleriyle ve sebze döküntüleriyle beslenen hayvanların etleri katiyen leziz ve latif olmadığı gibi kuvve-i gıdaice de biraz noksandır.



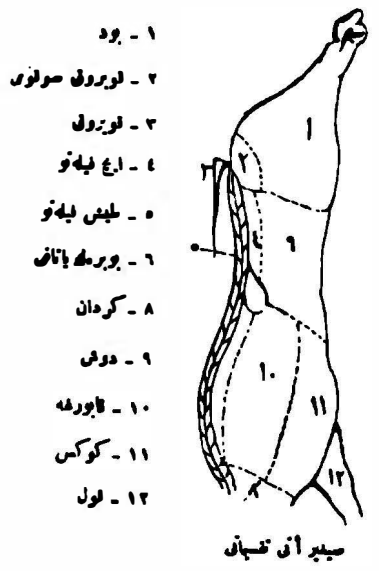
Et alınacağı zaman üzerine parmak ucuyla bastırarak gevrek olup olmadığına bakmalıdır. Et yumuşak ise onu almaktan sarfınazar etmelidir. İyi bir koyun etinin yağı az sarıya mail beyazdır. Ve eti de koyu kırmızı renktedir. Fileto, but ve kol; koyunun en leziz parçalarıdır. Keçi etinin but kemiği ince uzun ve eti az daha sert olduğu gibi rengi de siyaha mail kırmızıdır.

Koyun eti ve taksimatı: 1 – But 2 – Kuyruk 3 – Kuyruksokumu 4 – Pirzola (fileto) 5 – Böbrek 6 – Gerdan 7-Döş 8-Kaburga 9- 10- Kol

18 Hazırlayanın notu: *Lugat-ı Remzi*'ye göre "dağılmış" anlamında bu kelimenin burada tam ne ifade ettiği belli değil. Dizgi hatası olabilir.

Sığır Eti

Sığır eti taksimatı. 1- But, 2- Kuyruksokumu, 3- Kuyruk, 4- İç fileto, 5- Dış fileto, 6- Böbrek yatağı, 7[19] 8- Gerdan, 9- Döş, 10- Kaburga, 11- Göğüs, 12- Kol



Üçten beş yaşına kadar olan hayvanların etleri mugaddi ve nazik ve parmakla basıldığı zaman katıca ve elastiki ve yağı sarıya mail beyaz olur.

Hayvan hasta ve zebun ise et yumuşak ve rutubetli olur. İnek ile öküz etini birbirinden ayırmak için etlerin hüceyratına dikkat etmek lazımdır. İnek etinin hüceyratı daha sıkı ve yağı daha sarı olur.

Boğa eti ise; esmer, kırmızımtrak, yağı katı olup ekseriya ağır bir kokusu vardır. Manda etinin yağı beyazdır.

Koyun ile sığır etinin en birinci kısmı sırt kemiğinin iki taraf boyunca imtidad eden etlerdir ki buna "fileto" yani kuş gömü denir. İkinci derecede but etidir.

Bir hayvanın her bir parçası kıymet-i gıdaiye ve hazım cihetiyle birbirine benzemez. Mesela filetosu ile budun iç kapağı güzel pişirildiği halde yumuşak ve gayet hazımdır.

Dana Eti

Dana eti biraz hassa-yı gıdaiyeyi haiz olmak için dört beş aylık olmalıdır. En makbul kısmı budu ile pirzolasıdır. Ondan sonra kol, baş, ciğer, böbrek, gerdan, dil dahi nefistir. Dili, beyni, yüreği; et aksamından daha ucuzdur.

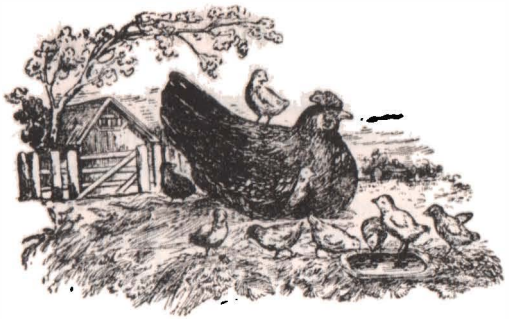
19 Hazırlayanın notu: Listede 7 rakamı atlandı ve çizimde de yoktur.

Karaca

قاراجا Karaca

Karaca eti dahi mugaddi ve makbul olup kotleti pek maruftur. Bir buçuk nihayet iki yaşındaki karacanın eti gevrek ve iyidir. Mamafih hazmı güçtür.

Kümes Hayvanatı



Derileri ince olan kümes hayvanatı tabahatta gayet makbul olup kendine mahsus bir mevki-i şeref ihraz eder.

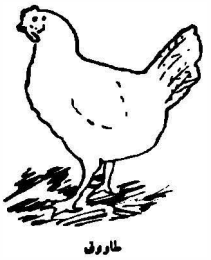
Kümes hayvanatının genç oldukları mafsalları yani ayaklarının oynak yerleriyle gagalarının kalınlığından anlaşılır. Kümes hayvanatı içinde en makbulü tavuk ve hindidir.

Hindi

Üç nevdir: siyah, sincabi ve beyaz. Rengi siyah ve bıyıkları kırmızı olanı diğerlerinden daha makbuldur. Hindinin genç olduğu mihmiz [mahmuz] ve tırnaklarının küçük ve ayaklarının siyah ve yumuşak, gözlerinin parlak olmasıyla anlaşılır.

Tavuk

Yenecek tavuklar iki üç yaşından yukarı olmamalıdır. Tavuğun genci bacaklarının uzun ve tüysüz olmasından anlaşılır. Kartlaşmaya başladıkça ayaklar küçülür. Bacaklar kısalır ve tüylenir. Tavuk kesildikten sonra hemen yolmalı ve içini çıkarıp talaş alevine tutarak ütülemelidir. Bu suretle yolunması kabil olmayan küçük tüylerinin kavrulmasını temin etmelidir.

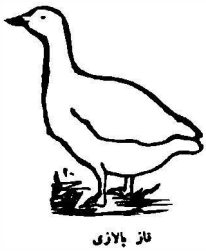


Tavuk

Bir iki gün saklanacak ise temizlendikten sonra asıp saklamalıdır. Tavuğun veya horozun tüylerini yolmak için sıcak suya daldırmak lazım geldiği halde evvelemirde içini boşalmak iktiza eder. İçi boşalttırılmadan suya daldırılan tüylü hayvanatın eti murdar olur.

Kaz

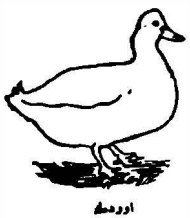
Palazının eti hafif ve lezizdir. Kartlaştıkça hazmı güçleşir. Genç bir kazın gagasıyla ayakları koyu sarı ve yumuşak ve tüyleri azdır. Altı yedi aylık kaz palazları yemeye pek elverişlidir.



Kaz palazı

Ördek

Hazmı bati olup şubat ayında ekl edilebilir. Yabani ördeğin taze vurulmuşunun ayakları yumuşak ve karnı katı olur.



Ördek

Tavşan

Genç olursa tüyleri ve pençeleri yumuşaktır. Yeni vurulmuş veya kesilmiş tavşanın vücudu sert, eti beyazdır; bayat olursa eti yumuşak ve rengi sarımtrak olur.

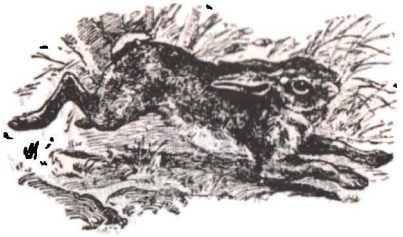
Ada tavşanı

Etleri Saklama Usulü

Herhangi et olursa olsun çiğ olarak behemehal tencere veya bir kap içinde bırakılmamalıdır. Et eve gelir gelmez güneş ve rutubetten azade olan ve cereyan havaya müsait olmayan serin bir mahalde ve tel dolap içinde çengele asılı olduğu halde muhafaza edilmelidir. Kümes hayvanatıyla av hayvanları dahi bu suretle birkaç gün muhafaza edilir.

Yazın etler çabuk bozulacağından birkaç gün durdurulması matlub ise bir kere sıcak suya daldırıp çıkarmalı ve öylece tel dolaba asmalıdır.

Etleri tuzlamak suretiyle dayanmasını dahi temin ederlerse de; tuz, eti sert bir hale koyacağından pek lüzum görülmedikçe bu usule müracaat olunmamalıdır.



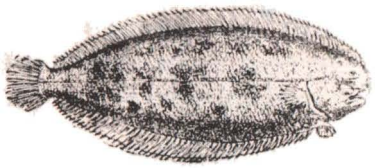
Balıklar

Balıklar iki sınıftır. Biri tatlı su, diğeri deniz balıkları. Deniz balıkları hem leziz, hem de tatlı su balıklarına nispetle daha besleyicidir.

Balıklar sudan çıkarılır çıkarılmaz ekl edilmelidir. Tazesi gıda, bayatı zehirdir. Balıklar kuvve-i gıdaiye ve hazmiye cihetiyle birkaç kısma ayrılır.

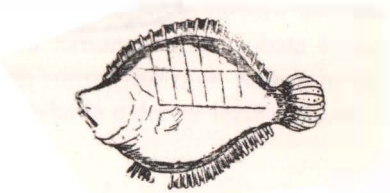
Birinci sınıf balıklar

Etleri beyaz olanlardır: dil, pisi, kaya, kalkan balıklarıdır.



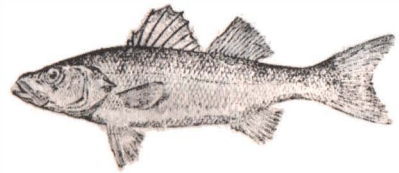
دیل بالیغی

Dil balığı



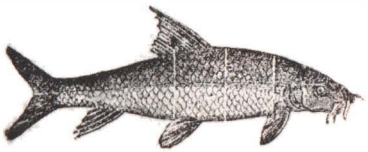
قالقان بالیغی وصورت تقسیمی

Kalkan balığı ve suret-i taksimi



طاتلی صو لورەك بالیغی

Tatlı su levrek balığı

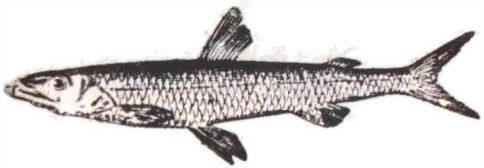


طوزلو صو لورەك بالیغی

Tuzlu su levrek balığı

İkinci sınıf balıklar

Dahi izmarit, yayın, barbunya, lüfer, istrongilos, alabalık, kefal, merlanos, morina, levrek balıklarıdır.



استرونكلوس باليغى

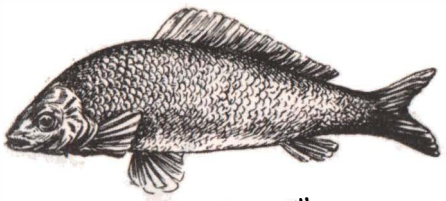
İstrongilos balığı

Üçüncü sınıf balıklar

Uskumru, palamut, torik, karagöz, kedi, sazan, sardalye (ateş balığı), terhoz,[20] tekir, çamur balıklarıdır.[21]

آتش باليغى

Ateş balığı



طاتلى صو سازان باليغى

Tatlı su sazanı balığı

20 Hazırlayanın notu: Tirhos balığı.

21 Hazırlayanın notu: Çamur balığı (*Oxynoemacheilus angorae*), Anadolu ve Batı Asya'da bulunan bir tatlı su balığıdır.

Alelumum pullu balıkların hazımları pulsuz balıklara nispeten daha kolaydır.

Balık etleri sığır ve koyun etleri derecesinde mugaddi değilse de madde-i fosforiyesi ziyade olduğundan zihni yorgun olanlarla sinir zaafiyete müptela bulunanlar için lüzumlu bir gıdadır.

Balığın tazesini anlamak

Taze balığın gözleri parlak, eti katı, vücudu nemnak, kulakları kırmızı olup pulları çabuk ayrılmaz, başından tutulduğu zaman ufki bir vaziyette durur.

Bayat balığın gözleri fersiz, rengi yeşile mail olup fena bir koku neşreder. Ve eti yumuşak olur. Suya bırakılırsa yüzünde durur.

Bayat balıkları taze göstermek için kulaklarını boyamak balıkçıların esrar sanatından birincisidir.

Balıkların hepsi tava veyahut pilaki yapmaya yaramaz. Yapılsa bile o derece leziz olmaz. Onun için hangi cins balıktan ne çeşit yemek pişirileceği bilinmelidir.

Bir de balıkların mevsimi vardır. Onun haricinde tutulan balıklar yağsız ve lezzetsiz olur. Mesela: Uskumru kanunevvelden şubata kadar olan müddet zarfında gayet yağlıdır. Ondan sonra çiroz olur. Kalkan balığı dahi nisan ve mayıs aylarında yenir. Diğer aylarda o derece leziz değildir.

Balıklardan ne pişirilir?

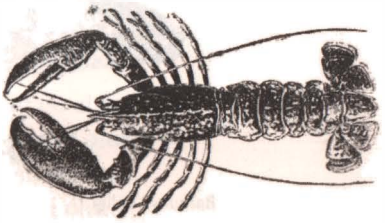
Ateş balığı – Izgarası, tavası yapılır.

İstavrit – Haşlaması, pilakisi, çorbası yapılır

Uskumru – Izgarası, tavası, papaz yahnisi, dolması nefis olur.

İstridye – Çiğ olarak yenir, çorbası, salçası yapılır.

İstakoz – Salatası, mayonezlisi yapılır.



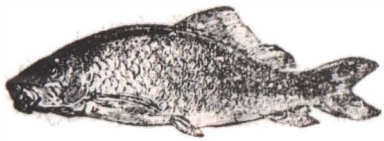
İstakoz ايستاكوز

İsfendik – Tavası, mayonezlisi, pilakisi, haşlaması yapılır.
İzmarit – Tavası yapılır.

İzmarit balığı

Torik balığı

Öksüz oğlan – Tavası, pilakisi olur.
İspari – Izgarası, haşlaması yapılır.
İstrongilos – Izgarası, haşlaması yapılır.
Barbunya – Tavası, ızgarası, kâğıtta fırın kebabı, marinatası[22] yapılır.



بارپونیا بالیغی

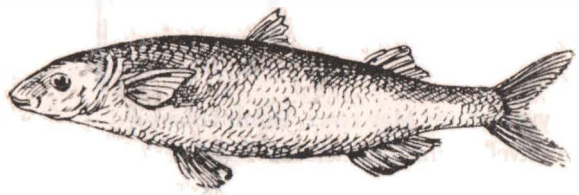
Barbunya balığı

22 Hazırlayanın notu: Marinat, piyazlama. İtalyanca *marinata*'dan.

مرلانوس بالیغی

Merlanos balığı[23]

Pisi – Tavası, pilakisi olur.
Palamut, torik – Tavası, pilakisi, köftesi, lakerdası yapılır.
Tekir – Haşlaması, tavası, ızgarası fırınlısı yapılır.
Sazan – Pilakisi, tavası olur.
Kalkan – Haşlaması, tereyağıyla tavası olur.
Kılıç – Defne yaprağıyla kebabı ve taratorlusu yapılır.
Karagöz – Haşlaması, tavası olur.
Kırlangıç – Haşlaması, mayonezlisi, çorbası yapılır.
Kefal – Tavası, pilakisi, çorbası, yapılır.



كفال بالیغی

Kefal balığı

Gümüş – Izgarası, tavası, salamurası olur.
Levrek – Tavası, mayonezlisi, dolması olur.
Lüfer – Izgarası, tavası, haşlaması, yapılır.
Mercan – Haşlaması, tavası, pilakisi olur.

23 Hazırlayanın notu: Çizim merlanos balığına (*Merlangius merlangus*) hiç benzemiyor.

Mersin – Haşlaması, tavası olur. Havyarın alası bu balıktan çıkar.

Midye – Dolması, salması, tarator tavası yapılır.

Mezit[24] – Haşlaması, tavası olur.

Yayın – Haşlaması, başından çorbası, mayonezlisi, tavası olur.

Hamsi – Tavası, Trabzon usulünde pilavlısı, salamurası yapılır.

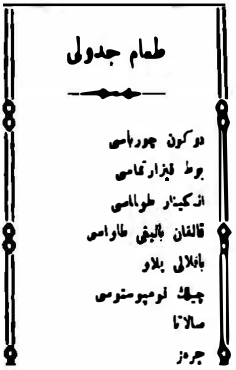
نمونه‌سی

TAAM CETVELİ VE NUMUNESİ

Taam Cetveli

Düğün çorbası
But Kızartması
Enginar dolması
Kalkan balığı tavası
Baklalı pilav
Çilek kompostosu
Salata
Çerez
Kiraz

طعام جدولی



25 Mayıs 1338 (25 May 1922, Rumi takvimi)

Taam cetveli–Buna lokantalarda "liste" derler.

Yenecek yemeğin isimleri yazılarak sofranın münasip yerlerine birkaç tane konur.

Büyük ziyafetlerde herkesin önüne veya tabağının içine vazedilir. Bununla sofradakiler beğendikleri yemekleri yerler.

Taam cetvelleri; zarif, küçük, çiçekli veya resimli olarak yapılır, veyahut tabettirilir. Evlerde; beyaz bir kartonun bir köşesini delerek ince kurdele ile küçük bir çiçek demeti raptetmek suretiyle zarif taam cetvelleri vücuda getirilebilir. Velhasıl gerek aile, gerek ziyafet sofralarında taam cetvelleri bulundurmak iktiza eder.

24 Hazırlayanın notu: Mezgit.

İkinci Kısım

محمد رشاد
ایکنجی قسم
فن طباخت
طابع وناشری : خزینهٔ کتابخانه‌سی
استانبول — شرکت مرتجه مطبعه‌سی
سنه ۱۳۴۰

2. cildin başlık sayfası

Mehmed Reşad

Fenn-i Tabâhat

Bilumum inas mekatibinde tedris ile yemek üzere Maarif Nezaret-i Celilesince kabul buyurulmuştur.

Ev idaresi deruhde edecek olan kızlarımızın hayatta her gün birkaç saat meşgul olacakları mutfak işlerini sıhhate nafi ve zevk-ı millimize muvafık bir surette tertip ve ihzar etmeyi ve en acemi bir hanıma gayet basit ve sade bir surette yemek pişirmeyi öğretir mükemmel yemek kitabıdır.

İmlası âhiren Meclis-i Kebir-i Maârifce kabul olunan esasat dairesinde ıslah edilmiştir.

Mühürsüz nesneler sahtedir

Müteadid resim ve eşkali ve bir hayli mutfak istilâhâtı muhtevidir.

Tab ve Neşri: Nefiz Kütüphanesi

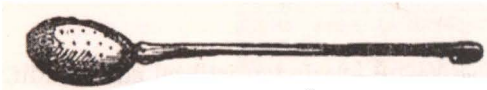
İstanbul – Şirket-i Mürettibiye Matbaası
1340 Hicri [1921-1922]

Et Sulari

I

Et suyunun en iyisi sığır ve koyun etlerinden istihsal edilenlerdir. Koyun ve sığır etinin tazesinden yarımşar okka alınarak güzelce yıkadıktan sonra iki okka kaynar suya koyarak ateşte kaynatmalıdır. Etler yumuşamaya yüz tuttuğu zaman içine doğranmış birkaç baş patates, havuç, bir iki dal kereviz yaprağı, bir baş soğan, bir miktar maydanoz, iki tane karanfil atmalı. Su bir okka kalıncaya kadar pişirmeli, tencereyi yere alıp süzmeli ve soğuduğu zaman üzerindeki yağları almalıdır. Bu et suyu içine av kuşları, tavuk, hindi, gibi şeyler de ilave edilirse bitabi daha leziz olur.

İhtar: Et suyu kaynamaya başladığı zamandan itibaren bir iki defa üzerinden el kevgiri ile köpüğünü almalıdır. İçinde köpük bulunan et suyunun manzarası pek çirkin olacağı gibi bir ev hanımın şerefine de nakise getirir.



ال کوکیری

El kevgiri

سوزگچ

Süzgeç

Sade Et Suyu

Bir okka kemikli ve yağlı sığır veya koyun etini üç okka su ile kaynatmalı. Su iki okka kadar kalıp da etler dağılma derecesine gelince indirmeli ve süzerek istimal etmeli. Kaynarken içine dörde bölünmüş taze domates atılırsa çorbalar için pek leziz bir et suyu istihsal edilmiş olur.

Et Suyu Peltesi

Bir kıyye soğuk et suyunu sekiz on yaprak beyaz balık tutkalı[1], üç tane çalkanmış yumurta akı ile ateşte karıştıra karıştıra yarım saat kadar pişirmeli. Ba'de bir faniladan geçirip soğuk yerde dondurmalı.

Bu pelte muntazam surette kesilip söğüşler ile bazı balıkların etrafına dizilir. Kurabiye şeklinde tabletler yapmak için bir tepsiye yarım parmak kalınlığında dökmeli, soğudukta istenilen kıt'ada keski ile kesmelidir.

Hastalar İçin Et Suyu

Kuşbaşı doğranmış yağsız ve kemiksiz yarım kıyye koyun etini yıkadıktan sonra ağzı geniş bir pul kavanoza koymalı ve ağzına da bir tabak kapadıktan sonra içini yarısına kadar su dolu bir tencereye oturtarak et; suyunu salıverinceye kadar ateşte kaynatılmalı. Ba'de bir temiz tülbent içine koymalı ve sıkarak süzmeli.

Bu et suyu pelte gibi donacağından hın-ı istimalinde bir miktar ısıtılarak fincan ile içirilir[2].

1 Celatin namıyla satılır.

2 Pul kavanozu sıcak sudan çıkarır çıkarmaz tahta üzerine serilmiş sıcak bir bez üstüne koymalı. Soğuk tahtanın üzerine konursa o anda çatlar. En iyisi soğumaya yüz tuttuğu zaman sudan çıkarmalıdır.

Kara Et Suyu

Bir buçuk kıyye yağsız sığır etini kuşbaşı doğradıktan sonra bir kaşık tereyağda pembe renk alıncaya kadar kavurmalı, kızarmaya başladığı zaman içine rendeden geçirilmiş bir baş soğan ilave edip kızartmalı. Ba'de içine iki kıyye adi et suyu, bir iki tane karanfil, defne yaprağı, kekik, maydanoz koyup kaynatmalı ve süzüp istimal etmeli.

Av Etlerinden Kara Su

Av etlerinden de sığır etinden yapılan kara su gibi et suyu istihsal edilir ve fakat içine bir miktar sığır eti karıştırmak iktiza eder.

Sebze Suyu

Bezelye, lahana, havuç, kereviz veyahut kuru bezelye, fasulye, mercimek, yeşil salata, şalgam, havuç, soğan pırasa gibi sebzelerden dört beş nevini dört beş misli tuzlu suda haşladıktan sonra süzgeçten geçirmeli. Bu su; bazı çorbalara ve pürelere lezzet vermek için karıştırılır.

Balık Suyu

Jelatini çok olan kefal, kırlangıç, iskorpit, yayın gibi balıkları temizleyip bir parmak kalınlığında doğradıktan sonra tereyağında öldürülmüş bir baş soğanın üzerine dizmeli. Onun üzerine çıkacak kadar su, doğranmış pırasa havuç, kereviz dalı koyup tencerenin agzı açık olduğu halde suyu çıkıncaya kadar pişirmeli. Ba'de içine üç misli sıcak su, tuz, peynir, karanfil, hindistancevizi ilave edip hafif ateşte bir saat kadar kaynatıldıktan sonra süzmeli.

Salçalar

Dana Etlerine Mahsus Mantarlı Salça

2 Bir kaşık tereyağını ateşte eritiniz ve içine iki kaşık un koyup biraz karıştırınız. Ba'de beş kepçe et suyu, tuz, peynir, maydanoz, rendeden geçirilmiş soğan bir miktar kutu mantarı ile iyice pişiriniz. İndirileceğine yakın bir yumurta sarısını karıştırıp tel elekten geçiriniz.

Terbiye

Beş altı kepçe et suyunda bir kepçe has unu kokusu gidinceye kadar karıştırarak pişirmeli; ba'de içine çalkanmış üç yumurta ve bir limon suyu ilave etmeli, arzu olunursa yarım kaşık tuzsuz tereyağ da koymalıdır.

Yumurtayı koyarken pişirmemeye dikkat etmeli ve yumurta konur konmaz tencereyi yere indirmelidir.

Yoğurtlu Terbiye

100 dirhem yoğurdu kaşık ile iyice ezdikten sonra içine iki yumurta ve iki kaşık unu azar azar ilave etmeli ve iyice karıştırmalı, şayet katı olursa bir miktar su koyup boza kıvamını buldurmalı. Orta ateşte yarım saat kadar pişirmeli, ba'de içine sarımsaklı sirke koyup arzu olunan yemeğin üzerine dökmeli.

Kırmızı Salça

Bir kaşık tereyağda iki kaşık unu pembe oluncaya kadar kavurmalı, ba'de üzerine üç kepçe et suyu ve bir kepçe de domates salçası koyup iyice kaynatmalı, unun top top olmamasına dikkat etmeli, şayet top top olursa bir elekten geçirmeli.

Zeytinyağlı Salça

Üç kaşık zeytinyağına dört kaşık limon suyu veyahut sirke ve tuz, biber ve gayet ince kıyılmış maydanoz, sarımsak, yarım kahve kaşığı toz hardal ilave ederek çalkalamalıdır.

Rober Salçası[1]

İki büyük baş soğanı rendeden geçirmeli ve bir kaşık tereyağda kızartmalı; Ba'de içine bir kaşık un ilave ederek biraz daha kavurduktan sonra dört kepçe et suyu veya adi suyla pişirmeli, ekl edileceği vakit limon suyu veya sirke karıştırmalıdır.

İspanyol Salçası veyahut Yağlı Salça

İki kaşık unu bir kaşık tereyağda kavurmalı, ba'de beş kepçe et suyu veyahut adi su ile ateşte karıştırarak un kokusu zail olup koyuluğu boza kıvamını buluncaya kadar pişirmeli bu salça birçok salçaların esasını teşkil eder.

Av Eti Salçası

Birkaç nev av kuşlarının etlerini kuşbaşı doğramalı. Ayrıca doğranmış birkaç baş soğan, havuç, kereviz ile yağda kavurduktan sonra üzerine et suyu koyup hamur gibi oluncaya kadar kaynatmalı, ba'de bir astardan sıkarak süzmeli.

Domates Salçası

On iki tane iri domatesi dört bölük ettikten sonra; içine bahar, biber, karanfil, bir iki tane defne yaprağı, kekik otu, tuz, bir baş rendeden geçirilmiş soğan, bir miktar maydanoz, bir kaşık tereyağ koyup ateşte karıştıra karıştıra pişirmeli, ba'de ezerek elekten geçirmeli.

Pişerken içine bir miktar un veyahut nişasta ilave edilirse salça koyu olur.

Maydanoz Salçası

Doğranmış bir demet maydanoz yapraklarını bir yemek kaşığı tereyağda bir miktar kavurmalı. Bu salça bazı çorbalara konur.

Beyaz Salça

Bir kaşık tereyağını erittikten sonra içine bir iki bardak süt, tuz, biber koyup karıştıra karıştıra kaynatmalı. Ba'de ateşten indirip içine çalkanmış iki yumurta sarısı ilave etmelidir.

1 Hazırlayanın notu: *Sauce Robert*, bilinen en eski Fransız salçalarındandır. Kökleri 15. yüzyıla kadar gider. Daha detaylı bilgi için bkz http://www.foodtimeline.org/foodsauces.html#robert.

Hollanda Salçası

Üç kepçe beyaz salçaya bir kepçe taze tuzsuz tereyağ ilavesiyle imal edilir.

Yumurta Salçası

Çalkanmış iki üç yumurta sarısına, bir miktar biber, yarım kahve kaşığı tuz, hardal, gayet ince kıyılmış bir diş sarımsak ve maydanoz, iki limon suyu, yarım kepçe zeytinyağı ilave ederek iyice çalkalamalı.

صاچلا تجروله‌ری

Salça tencereleri

Hollanda Usulünde Balık Salçası

Büyük bir kap derununda 125 gram tereyağı, üç yumurta sarısı, bir miktar tuz, bir limon suyu veyahut sirkeyi karıştırmalı, içine azar azar tereyağ eriyinceye kadar sıcak et suyu koymalı, ba'de karıştırarak orta ateşte bir miktar pişirmeli.

Hardallı Domates Salçası

İki kepçe domates suyunu o kadar et suyu ile kaynatmalı. Piştikten sonra içine bir kahve kaşığı toz hardal, tuz, kırmızı biber ilave etmeli.

Bu salça kızartma etlere mahsustur.

Balıklara Mahsus Sütlü Salça

Bir kaşık tereyağda iki kaşık has un biraz kavrulduktan sonra içine üç bardak süt ilave edilerek karıştıra karıştıra iyice pişirilir.

Tavuk ve Hindi Yağlarından Salça

Tavuk, hindi gibi tuyûr-u ehliyenin yağlarını kıymalı, kavurduktan sonra bir miktar kırmızı biber ilave edip süzmeli.

Bu yağ düğün çorbasına pek yakışır.

Mayonez

Dört yumurta sarısına bir buçuk kahve kaşığı toz hardal ilave ederek yeni bir ağaç kaşık ile iyice karıştırmalı. Yumurta koyulaşmaya başladığı zaman içine bir çorba kaşığı zeytinyağı koymalı ve karıştırmaya devam etmeli, zeytinyağı konur konmaz sulanırsa da yine karıştırdıkça koyulaşmaya başlar. Bu suretle beş altı kaşık dolusu zeytinyağını fasıla ile ilave ederek iyice karıştırmalı ve bir buçuk saat kadar haliyle terk etmeli. Ba'de bu mahlul iyice katılaşmış olacağından buna tekrar birisi tarafından akıtılmak şartıyla azar azar zeytinyağı dökülerek bir taraftan da karıştırmaya devam etmeli üzeri iri kum tanesi gibi diş diş olduğu zaman yağı dökmekten sarfınazar etmeli. Ba'de koyu boza kıvamına gelinceye kadar azar azar limon suyu ve bir konyak kadehi sirke ilave etmelidir.

Bu usul ile yapılan mayonez asla bozulmaz. Şayet limon suyu koyduktan sonra da sulanırsa bir iki saat kadar yine terk etmelidir.

Pikant[2] Salçası

Bir toprak tencere derununa bir bardak sirke veyahut limon suyu, kekik, defne yaprağı bir diş sarımsak, nane, tuz, biber koyup yarısı kalıncaya kadar kaynatmalı, ba'de içine bir kepçe et suyu ilave edip süzmeli.

Bu salça; dil, dana başı gibi yemekler içindir.

Kepçe کپچه

Toprak tencere طوپراق تنجره

2 Hazırlayanın notu: Fransızca *piquant*.

Kırmızı Biber Salçası

Bir kaşık tereyağına yarım kahve kaşığı kırmızı toz biber atmalı; yağ eriyip kaynamaya başlayınca yere indirmeli; biberler dibine teressüb edince istimal etmeli.

Bu salça birçok çorbalara, hamur yemeklerine konur.

Balık Salçası

Yarım kepçe zeytinyağı ile aynı miktar limon suyunu bir kâsede kaşık ile iyice karıştırmalı. Ba'de içine arzu olunursa bir kahve kaşığı toz hardal ilave edip istimal etmelidir.

Fıstık Salçası[3]

İki kepçe dolusu çamfıstığını; bir kepçe dolusu ayıklanmış sarımsak ve tuz ile havanda macun gibi oluncaya kadar dövmeli, ba'de içine bir kaşık zeytinyağı, boza kıvamına gelinceye kadar limon suyu ilave etmelidir.

Bu salça kızartma balıklar içindir.

3 Hazırlayanın notu: Bu tarif aslında Osmanlı mutfağının çamfıstıklı taratordur.

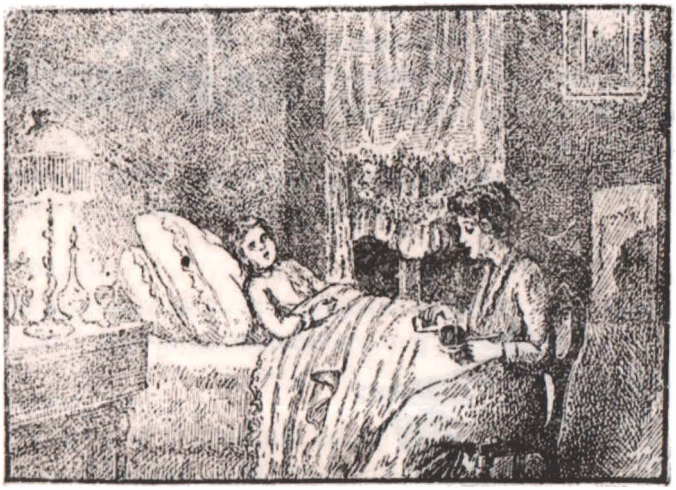
Hastalara, Küçük Çocuklara Mahsus Bazı Yemekler

Hastalar İçin Sebze Yemekleri

3 | Sığır ve koyun etinden sade olarak istihsal edilen et suyu ile yumurta, bamya, kabak, semizotu bastıları pişirilir. Ve bunlara katiyen yağ ve soğan konmaz.

Tirit

İncecik dilinmiş bayat francalanın kabuklarını bir sahana koyduktan sonra üzerine bir miktar su ilave edip yarım saat kadar terk etmeli, ba'de sıkmadan suyunu süzmeli; üzerine yağı alınmış süt ve bir miktar tuz koyup bir çeyrek saat ateşte pişirmelidir. Buna süt yerine yağı alınmış adi et suyu da konur.



Şekerli Yumurta

Gayet taze yumurtanın sarısını bir çay bardağı sıcak su ile iyice karıştırıp ba'de içine 25 gram toz şekeri, on on beş damla çiçek suyu ilave etmelidir.

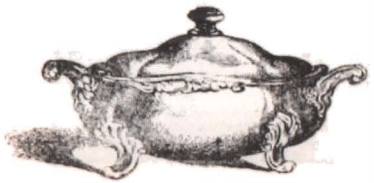
Bunda dikkat olunacak bir şey varsa o da yumurtayı sıcak suda pişirmemektir. Bu taam bir yaşını geçmiş çocuklar için gayet sıhhi bir gıdadır.

Bulamaç

Bulamaç buğday unundan yapıldığı gibi arpa, yulaf, pirinc, mısır unu ve ararottan dahi yapılır. Buğday unundan yapılacak bulamacın unu evvelemirde bir fırında, yahut sac üzerinde kavrulduktan sonra pişirilmelidir.

Suret-i tabhi: Arzu olunan undan bir çorba kaşığı, o kadar da soğuk su ile karıştırılıp sulandırıldıktan sonra ateş üzerinde beş altı misli sütü havi tencereye boşaltmalı; bunu ilave ederken unun top top olmamasına dikkat etmeli. Sekiz on dakika kadar karıştırarak pişirmeli. Beş altı dakika kadar da kaynamaya terk ettikten sonra içine bir kahve kaşığı kadar toz şekeri ilave etmelidir.

Yedi aylık çocuklara güzel bir gıdadır.



Çorbalar

İrmik Çorbası

4 Tavuk veya hindi suyunu kaynatmalı ve kaynadığı sırada altı kepçe suya bir kepçe itibarıyla – irmiği azar azar ilave etmeli ve tuzunu atarak top top olmaması için pişinceye kadar karıştırmalı. Ve irmik kokusu gittikten sonra kotarmalıdır. Tencere aşağı alındıktan sonra içine iki yumurta sarısı ilave edilirse daha leziz olur.

Şehriye Çorbası

Altı kepçe et suyu kaynatmalı, içine bir kepçe arzu olunan şehriyeden karıştırarak ilave etmeli. Kaynamaya başladığı zaman karıştırmayı terk etmeli. Buna domates suyu ilave edilirse daha leziz olur. Arzu olunursa terbiye de konabilir.

Taze Domates Suyu ile Pirinç Çorbası

Bir tencereye domates sıkıp suyunu üç misli et suyu ile karıştırmalı, ba'de sekizde bir itibarıyla pirinci ilave ederek ateşe oturtmalı, kaynadığı zaman bir miktar maydanoz, tuz ve biber koymalıdır. İyice piştikte kotarmalıdır.

İhtar: Çorbalar: ölçü kepçesi ile adam başına bir buçuk kepçe kifayet edeceğinden miktarını ona göre tertip etmelidir.

İmaret Çorbası

İki baş soğanı bir kaşık tereyağda kavurduktan sonra üzerine dokuz kepçe su, iki kepçe pirinç, tuz, biber koyup iyice pişirmelidir.

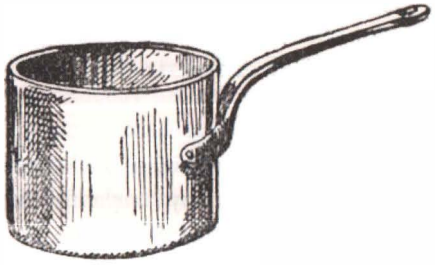
Sebze Çorbası

Altı havucun kırmızılarını kaba rendeden geçirmeli[1] yarım pırasanın beyazını halka halka doğramalı yaprağıyla beraber yarın baş kereviz ve iki üç maydanoz kökünü soyup incecik doğramalı, bir baş şalgam, bir

1 Çorbalara konacak sebzeleri eşkal-ı muhtelifede doğramaya mahsus birçok aletler vardır. Süslü olmak için onlardan tedarik etmelidir.

baş soğanı da rendeden geçirerek bunları on kepçe et suyunda pişirmeli. İndirileceğine yakın içine tuz ve bir miktar terbiye ilave ederek kotarmalı sofraya arz etmeli. Arzu olunursa çorba pişip kâseye konduktan sonra üzerine rendelenmiş kaşar peyniri de konur.

İhtar: Maydanoz kökü, kereviz gibi şeyler biraz geç pişeceğinden bunları evvelce ilave etmek iktiza eder.



چوربا تجره‌سی

Çorba tenceresi

Makarna Çorbası

Altı kepçe et suyuna biraz haşlanmış ve suyu süzülmüş 100 gram çorbalık makarnayı ilave ederek pişirmeli, tuzunu atmalı, kâseye rendelenmiş kaşar peyniri koyup üzerine çorbayı boşaltmalı. Bir miktar kırmızı domates salçası veya biber salçası gezdirerek sofraya takdim etmeli.

Sebzeli Pirinç Çorbası

Altı havucun kırmızıları ile bir kök kerevizi kaba rendeden geçirdikten sonra yedi sekiz tane doğranmış domates ile beraber iki kaşık tereyağda karıştırarak pişirmeli. Ba'de süzerek içine on kepçe et suyu, bir kepçe pirinç koyup iyice pişirmeli. Sofraya takdim ederken üzerine tarçın ekmeli.

Mercimek Çorbası

Mercimeği yıkayıp tatlı suda bir akşam bıraktıktan sonra üzerindeki kabukları mehma-emken çıkarmalı. Ba'de bir miktar rendeden geçirilmiş soğanı tereyağda kavurmalı. Ve kavrulmuş soğan ile mercimeği kifayet miktarı et suyu veya sade su ile pişirmeli ve tuzunu atmalı, indirileceğine

yakın içine biraz limon suyu ile beyaz salça karıştırmalı. Çorba kâsesine koyup üzerine tavuk yağı salçası gezdirmeli.

Tapioka Çorbası

Dokuz kepçe soğuk et suyunu bir kepçe tapioka ile ateşte karıştırarak pişirmeli; iyice piştikten sonra içine haşlanmış bir ufak kutu trüf (yer mantarı) konservesi, haşlanmış ve tavla zarı büyüklüğünde doğranmış sığır dili ve tuz ilave etmeli. Bazen buna bir miktar süt dahi korlar.

Terbiyeli İşkembe Çorbası

Bir tane işkembeyi temizleyip bol suda haşladıktan sonra incecik kıymalı. İşkembenin piştiği sudan bir kepçe alıp içine (bir kâse için) üç yumurta kırarak sıcak kül üzerinde köpük halini alıncaya kadar karıştırmalı, ba'de çorba için kâseye ayrılmış olan işkembeleri suya karıştırmalı ve bir miktar tuz ile sarımsaklı sirke ilave ederek üzerine bol kırmızı biber salçası gezdirmeli.

Ekmekli Havuç Çorbası

On tane havucu kaba rendeden geçirdikten sonra on iki kepçe et suyunda pişirmeli, ba'de bir elekten geçirmeli. Tekrar ateşe oturtmalı, biraz kaynayınca içine tuzunu atmalı, kâseye boşalttıktan sonra içine tereyağda kızarmış çorbalık ekmek ilave ederek sofraya arz etmeli.

Zümrüt Çorbası

Haşlanmış yarım okka taze iç veyahut kuru bezelye ile bir tane enginar göbeğini on iki kepçe et suyunda karıştırarak pişirmeli, ba'de bir elekten geçirmeli. Tencereyi tekrar ateşe oturtup biraz kaynamaya başladığı zaman içine bir kepçe ıspanak suyu ve bir kaşık tuzsuz tereyağ koymalı ve tuz, biber ekip bir miktar daha karıştırarak pişirdikten sonra çorbalık ekmek ile sofraya arz etmeli.

Kulak Çorbası

Elekten geçirilmiş bir kepçe una bir yumurta kırıp biraz tuz, tavuk, yahut et suyu ile yoğurup katı bir hamur yapmalı. Ba'de açarak dört köşe kesmeli (beheri iki santimetre ebatında) ve çentilmiş biraz soğan ile kavrul-

muş tavuk veya et kıymasını bu ufak yufkaların içine vaz ile şekerci külahı şeklinde büküp ağzını kapamalı ve kaynar et suyuna atıp orta ateşte pişirmeli; ba'de terbiye ilave ederek üzerine kırmızı biber salçası gezdirmelidir.

Yumurtalı Patates Çorbası

Yarım okka patatesin kabuklarını soyup on kepçe et suyu ile dağılıncaya kadar haşlamalı, ba'de elekten geçirmeli, tekrar ateşin üstüne oturtmalı, içine ayrıca haşlanmış kuru fasulye, bezelye, nohut ve iki yumurta sarısı ilave etmeli.

Düğün Çorbası

Yağlı koyun etini kuşbaşı doğradıktan sonra bol suyla haşlamalı. Ba'de içine miktar-ı kafi un ilave ederek kokusu zail oluncaya kadar karıştırarak pişirmeli. İndirileceğine yakın içine üç yumurta ve limon suyu karıştırarak tencereyi yere indirmeli. Kâseye boşalttıktan sonra üzerine tavuk yağı, yahut kırmızı biber salçası ve tarçın ekerek sofraya arz etmeli.

Kış Çorbası

Onbeş kepçe sıcak suya dörde bölünmüş bir küçük baş lahana, bir baş şalgam, iki havuç, bir iki tane patates, tuz, biber koyarak iyice pişirmeli. Bir kevgirde ezerek süzmeli. Bir miktar çorbalık ekmeği yağıyla beraber kâseye koymalı. Üzerine sebzeli suyu ilave ederek sofraya arz etmeli. Arzu olunursa buna bir fincan sirke konabilir.

İlkbahar Çorbası

Bir baş şalgam, iki havuç, üç patates, iki baş soğan, bir miktar maydanozu doğradıktan sonra bir dolu kaşık tereyağda biraz kavurmalı. Ba'de üzerine on kepçe et suyu ilave ederek bir saat pişirmeli. Ayrıca et suyunda haşlanmış bir kutu bezelye ile tereyağda kızartılmış çorbalık ekmeği içine karıştırarak sofraya takdim etmeli.

Tarhana Çorbası

İki kepçe tarhanayı on iki kepçe soğuk et suyunda birkaç saat terk ettikten sonra karıştıra karıştıra ateşte kaynatmalı. Tarhanalar eriyip pişe-

rek boza kıvamına gelince içine bir miktar yağlı kıyma ilave etmeli. Kâseye rendeden geçirilmiş kaşar[2] peyniri ile tuzsuz tereyağ ve tuz, kırmızı biber koyup kotarmalı ve çorbalık ekmek ile sofraya takdim etmeli.

İstiridye Çorbası

25 tane istiridyeyi kabuklarından çıkarıp macun gibi oluncaya kadar bir mermer havanda dövmeli ve bir kepçe tavuk veyahut et suyu, bir dilim ekmek içi ile beraber yarım saat kaynatmalı. Üç tane ezilmiş hazır lop yumurtanın sarısını, üzerine serpip iyice karıştırmalı ve on iki kepçe et suyu ilave ederek tel süzgeçten geçirdikten sonra bir çeyrek saat daha kaynatmalı ve üstüne tuz; çorbalık ekmek ilave ederek kotarmalı.

Omlet Çorbası

Her biri bir yumurtadan iki tane omlet yapıp tavadan çıkarmalı. Soğuyunca birbiri üzerine koyup incecik doğramalı. Dokuz kepçe tuzlu et suyunda bir taşım kaynatarak üzerine maydanoz ekip kotarmalı.

Tapiokalı Pirinç Çorbası

On iki tane havucun kırmızılarını kaba rendeden geçirdikten sonra tuzlu suda haşlamalı. Ba'de süzüp elli gram tereyağda bir miktar kaynatmalı, içine on kepçe et suyu ve bir buçuk kepçe pirinç ilave ederek iyice pişirmeli; ba'de bir tel elekten geçirmeli. Beş kepçe et suyunda akşamdan ıslatılmış bir buçuk kepçe tapiokayı elli gram tuzsuz tereyağ ile pişirdikten sonra çorba kâseye konacağı zaman birbirine karıştırmalı.

Piliç Eti Çorbası

İki kepçe pirinci altı kepçe soğuk suda bulamaç haline gelinceye kadar pişirmeli. Haşlanmış ve hafif kızartılmış bir pilicin göğüs etlerini beş yumurtanın sarısı ile havanda iyice dövdükten sonra pirinç ile beraber karıştırıp on kepçe sıcak tavuk suyu ilave ederek bir elekten geçirmeli ve doğranmış, haşlanmış tavuk ciğeri ile kaynatmamak şartıyla karıştıra karıştıra bir çeyrek saat ateşte pişirmeli.

2 Çorba, makarna gibi şeylere konacak kaşar peyniri bir senelik bayat peynir olmalıdır.

Kuru Fasulye Çorbası

Kuru fasulyeyi haşlamalı. Suyunu süzmeli. Ba'de üzerine et suyu, tuz ilave edip ateşe oturtmalı, iyice piştikten sonra bir kaşık unu o miktar tereyağda kavurmalı, üzerine sirke ve dövülmüş kırmızı biber ilave edip kaynamakta olan fasulyeye karıştırarak kotarmalı.

Köylünün Kuru Fasulye Çorbası

Haşlanmış ve suyu süzülmüş kuru fasulyeye beş misli et suyu, tuz, kırmızı biber ilave edip ateşte iyice pişirmeli. Bu sırada tereyağda kavrulmuş iki baş soğanı yağıyla beraber içine dökmeli, iyice piştikten sonra sirke koyup kotarmalı.

Palamut Çorbası

Palamut balıklarını iyice temizledikten sonra irice birkaç baş rendelenmiş soğanı bir kepçe zeytinyağında kızartmalı. Balıkları bol su ile içine koymalı. Kapağı açık olarak pişirmeli indirileceğine yakın sirke, tuz, biber, bahar ilave edip sofraya takdim etmeli.

Bu çorba kırlangıc, kefal ve sair balıklarından dahi yapılır.

İskorbit Çorbası

İskorbit balıklarının ağzına parmak sokularak üzerindeki dikenleri kazımalı. Birkaç baş soğanı tereyağda kavurmalı; soğanın rengi sarardıkta içine gayet ince doğranmış kereviz, havuç, maydanoz kökü koyup biraz da onlar ile kavurduktan sonra üzerine kifayet edecek miktarda su ilave edip pişirmeli; ba'de tuz, biber, bahar ve balıkları ciğeriyle beraber içine atmalı ve yirmi dakika kadar kaynatmalı. Piştikte çalkanmış yumurta sarısı ile limon suyu karıştırıp kotarmalı.

Terbiyeli Beykoz Çorbası

Bol suda iyice haşlanmış koyun veya dana işkembesini incecik kıymalı piştiği sudan bir kaserol derununa bir miktar alıp içine dört yumurta kırarak sıcak kül üzerinde köpük halini alıncaya kadar çalkalamalı çorba için ayrılmış olan işkembeyi suya karıştırmalı. Üzerine bir miktar sarımsaklı sirke ilave etmeli. Bir kâseye bayat simiti yarısına kadar kırıp koymalı.

Üstüne sade işkembe suyu döküp boşaltmalı; simitler yumuşadıkta tuz ekmeli ve çorbayı döküp daha üzerine kırmızı biber salçası gezdirmeli.

Sebzeli Patates Çorbası

Çentilmiş patatesi şalgam, havuç, soğan, maydanoz ile tereyağda biraz kavurmalı. Ba'de üzerine et suyu, tuz, biber ilave ederek pişirmeli. Arzu olunursa tereyağda kızartılmış çorbalık ekmek de konur.

Mercimekli Hamur Çorbası

Sade su ve tuz ile bir katı hamur yoğurmalı. Ve bir gümüş kuruş kalınlığında yufkalar açıp bunları bir buçuk parmak eninde şerit gibi kesmeli ve arasına un serperek birbiri üzerine koymalı ve gayet ince kesmeli ve biraz kuruması için sermeli. Ayrıca rendelenmiş soğanı tereyağda kırmızıca kavurduktan sonra içine bir miktar haşlanmış mercimek ile on beş kepçe et suyu veya adi su koyup kaynatmalı. Ba'de dört kepçe dolusu kesilmiş hamur ilave edip ara sıra karıştırarak pişirmeli ve bu sırada tuz biber koymalı. Piştikte kâseye koyup üzerine kuru nane ve tereyağ ekip sofraya arz etmeli.

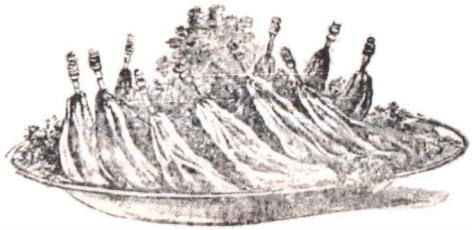
Çorba suyunun koyu olmasını arzu eden bulunursa pişirirken biraz un ilave etmelidir. Daha kolay olmak için hamur yerine çorbalık makarna da konabilir.

Ciğer Çorbası

Bir tane kuzunun karaciğerini et makinesinin iri bıçağından geçirdikten sonra iki kepçe et suyunda pişirmeli. Ba'de üzerine on iki kepçe et suyu, tuz, biber koyup bir çeyrek saat daha kaynatmalı. Tencereyi kıvılcımlı ateşe oturtup içine çalkanmış üç yumurta sarısı, doğranmış maydanoz, limon suyu karıştırıp kotarmalı.

PİRZOLA

5 Koyun etinin pirzolalığını alıp dış tarafındaki derisini çıkarmalı ve kemiklerin aralarından bıçakla kesip balta ile ayırmalı ba'de kaburga kemiklerinin iki yanındaki etleri bıçakla sıyırıp bel kemiği parçasını da çıkarıp atmalı. Tokmakla yarım santimetre kalınlığında kalıncaya kadar dövmeli. Üzerine tuz, biber, bahar, rendeden geçirilmiş soğan, kekik ekip bir iki saat bırakmalı. Pişirileceği zaman üzerindekileri silkip harlı ateşte pişirmeli.[1]



Servis tabağında pirzolalar

KÂĞITTA FIRIN PİRZOLASI

Bâlâda tarif olunduğu üzere pirzolaları hazırlayıp piyazda yatırdıktan sonra resimde görüldüğü üzere her pirzola için birer kâğıt[2] kesip tereyağ ile yağlamalı. Ve büküp sac tepsiye dizdikten sonra iki saat kadar orta fırında pişirmeli. Sıcak iken kâğıtlardan çıkarıp tabağa dizmeli ve arzu olunan salça veya garnitürle sofraya arz etmeli.

Kâğıtta fırın pirzolası

Pirzola

1 Pirzola, kebap, biftek gibi etleri ateşte pişirirken çok çevirmelidir. Zira kurur. Biraz harlı ateşte pişerse et sulu kalır.

2 Alikurna (Ankona) dedikleri kalın kâğıtlara sarılmalıdır. Hazırlayanın notu: Alikurna, Ankona değil, Livorno şehridir.

Dana Pirzolası

Bu da koyun pirzolası gibi yapılır. Yalnız tokmak ile dövüldükten sonra bir santim kalınlığında kalmalıdır.

Şiş Kebap

Koyun etinin kol veya budundan alıp kuşbaşı doğradıktan sonra tuzlayıp biberlemeli. Şişlere iki et, bir yağlı kısmından dizip ateşte kebap etmeli. Üzerine yenibahar ekip sofraya arz etmeli.

Şiş Köftesi

Etin yağlı kol tarafından alıp çifte bıçak ile incecik kıymalı. Bıçakla herkes kıyamayacağından satırla et tahtasında kıymalı, olmadığı surette kıyma makinesinden iki defa geçirmelidir. İçine bir miktar doğranmış maydanoz, tuz, biber koyup karıştırmalı ve şişlere geçirip harlı ateşte pişirmeli.

Yoğurtlu kebap

Şiş kebabında tarif olunduğu üzere kebap veya köfteleri şişlere dizip ateşte pişerken ayrıca ince pideyi de ızgarada ve ateşin üstünde ısıtmalı. Ara sıra şişteki etleri pidenin üstüne bastırmalı bu suretle ekmekler iyice ısınınca üzerine yarım kepçe kadar et suyu ve bolca ısıtılmış tereyağ gezdirmeli; çalkanmış sarımsaklı yoğurt ile duvakladıktan sonra köfte veya kebapları şişten çıkarıp dizmeli; bolca yenibahar ekip sofraya arz etmeli.

İhtar: Izgara veya şişte pişirilecek etler ne kadar bayatlatılırsa o kadar yumuşak olur.

Kimyonlu Köfte

Yağlı sığır veya dana etini makineden geçirdikten sonra et tahtasında da satırla gayet ince oluncaya kadar kıymalı. İçine tuz, kırmızı ve karabiber, kimyon, yenibahar, cüzi ıslatılmış ve suyu sıkılmış ekmek içi, bir iki diş sarımsak koyup iyice karıştırdıktan sonra mecidiye şeklinde köfteler yapmalı ve ızgarada pişirmeli. Arzu olunursa bu köfte tereyağda dahi kızartılır.

Biftek

Dana veya sığır etinin filesinden alıp iki santim kalınlığında parçalara taksim etmeli. Ve bir santim kalıncaya kadar tokmakla dövmeli.

Arzu olursa üzerine soğan suyu sürmeli harlı ateşte ve ızgarada bir tarafını pişirip çevirdikten sonra üzerine tuzunu[3] ekmeli ve altı da pişince yine tuz ekmeli ve tabağa kotarıp arzu edilen garnitür ile sofraya takdim etmeli.

Mantar Garnitürüyle Biftek Kızartması

Sığır veya dana etinden biftekler yapmalı, cüzi tuzladıktan sonra tereyağda kızartmalı, tabağa koyup üzerine mantar garnitürünü salçasıyla beraber dövüp kıvılcımlı ateşte yarım saat kadar kaynatmadan pişirmeli.

Sufleli ve Yoğurtlu Biftek

Biftekleri ihzar ettikten sonra dört beş saat piyazda bırakmalı, ba'de soğanları silkip tereyağda kızartmalı. Tabağın etrafına bir biftek bir sufle dizerek ortasına yalnız biftekleri koymalı üzerini sarımsaklı yoğurt ile duvakladıktan sonra tavada kalan yağı da gezdirmeli ve sıcak sıcak sofraya arz etmeli.

Tereyağlı Biftek

Biftekleri ihzar edip ızgarada pişirdikten sonra üzerine tuz ve tuzsuz tereyağ sürüp sofraya takdim etmeli.

Salçalı Biftek

Alelusul biftekleri hazırlayıp piyazladıktan sonra dört beş saat terk etmeli; ba'de piyazları üzerinden silkeyip tereyağda kızartmalı ve tabağa kotarıp üzerine sıcak domates salçası gezdirmeli ve kıvılcımlı ateşte bir çeyrek saat kadar ısıtmalı.

Maydanozlu ve Garnitürlü Biftek

Salçalı biftekte tarif olunduğu üzere tereyağda kızartılmış biftekleri bir sahana dizip üzerine doğranmış maydanoz ve iki kepçe kırmızı salça koyup bir miktar pişirmeli ve arzu olunan garnitür ile sofraya arz etmeli.

Arzu olunursa buna kırmızı biber salçası dahi dökülür. Ve o nam ile yâd edilen biftek yapılmış olur.

3 Kebap edilecek sığır etlerini tuz sertleştireceğinden daima piştikten sonra tuzlamalıdır. Hem yumuşak, hem de içerisi sulu olur.

İtalyan Usulünde Biftek

İhzar edilmiş bifteklerin üzerine zeytinyağı sürüp birbiri üstüne koymalı; on iki saat terk etmeli. Ba'de piyazlayıp bir günde bu suretle bıraktıktan sonra kızgın tereyağda kızartmalı.

Tencere Kebabı

Yağlı koyun veya dana etini kuşbaşı doğradıktan sonra yıkayıp tuz ve biberle ovmalı ve suluca olduğu halde kuşhane tenceresine[4] koymalı ortasına bir bütün baş soğan koyup kapağını kapamalı ve üzerine ağır bir taş oturtmalı. Orta ateşte üç saat kadar pişirmeli. Ara sıra kapağını açıp suyunu çekmiş ise yanmamak için kenarından bir fincan kadar sıcak su ilave etmeli ve bu et pişerken karıştırmamalıdır.

قوش خانه Kuşhane

Testi Kebabı

Koyunun gayet yağlı kol tarafından alıp irice parçalara ayırmalı ve yıkayıp birkaç saat piyazda yatırmalı. Arzu olunursa yenibahar kekik dahi ilave etmeli; ba'de bolca doğranmış domates ile karıştırmalı. Ağzı geniş yeni bir testiye doldurmalı bir kahve fincanı kadar su koyup ağzını bir deri ile bağladıktan sonra dört saat kadar fırında pişirmeli. Buna bazen koruk dahi korlar.

Çömlek Kebabı

Kuşbaşı doğranmış yağlı koyun etini piyazlayıp birkaç saat terk ettikten sonra tereyağda bir miktar kavurmalı, ba'de yağıyla beraber bir toprak güvece koyup içine kekik, defne yaprağı, yenibahar, bir bardak su ilave etmeli ve ağzını kâğıtla[5] bağladıktan sonra fırında veya mangalda pişirmeli. Bazıları buna "avcı kebabı" dahi dirler.

4 Hazırlayanın notu: Dizgi hatası olarak "tencere" yazıyor.

5 Ağzı kâğıtla bağlanacak hangi yemek olursa olsun fırına sürmeden veya ateşe oturtmadan evvel kâğıdı ıslatmalıdır.

İhtar: Et yemeklerinin salçası derununda soğan parçaları ve biber, bahar zerratı görünmesi yemeğin manzarasını hoş göstermeyeceğinden bu gibi yemeklere soğan suyu konulmalı ve biber, bahar, kekik, defne yaprağı gibi baharatı da bir tülbende sarıp içine atmalı ve yemek piştikten sonra çıkarmalıdır. Biber, bahar dahi gayet ince dövülmüş olmayıp bulgur iriliğinde kırılmış olmalıdır.

Rende Kebabı

Koyunun budundan altı yedi santim boyunda ince ve uzun, şerit gibi, doğramalı ve et kadar da kuyruğu[6] o tarzda doğradıktan sonra hepsini bir tencerede bol su ile haşlamalı, etler iyice yumuşayınca suyunu süzüp pembe renk alıncaya kadar kavurmalı. Bu sırada içine rendeden geçirilmiş soğan, tuz, biber ilave edip tekrar kavurmalı, artık etler kızarıp iyice pişince iki kepçe et suyu ve domates salçası ile tavlayıp bir iki taşım daha kaynadıktan sonra kotarmalı.

Kâğıt Kebabı

Koyun etini üçte biri miktarı kuyruk ile fındık büyüklüğünde doğradıktan sonra bol soğan, tuz, biber ve bahar ile piyazlayıp birkaç saat terk etmeli, ba'de iki tane koyunun iç gömleğini[7] serip içine doldurmalı, iyice kapayıp kürevi bir şekil vermeli ve bir kâğıda sarıp üzerini sicim ile bağladıktan sonra ıslatıp bir tepside olduğu halde fırına sürmeli, üç saat kadar pişirmeli.

Tas Kebabı

Koyun etinin gayet yağlı budundan kuşbaşı doğramalı, iyice piyazlamalı, dört beş saat terk etmeli. Ba'de tencere kebabı gibi pişirmeli. Ayrıca bolca domates suyunu tereyağ ile kaynatıp üzerine dökmeli birkaç taşım da bu suretle kaynatmalı.

Bizim sıradan aşçıların en birinci salçası bu yemeğin suyudur. Gerek pilava ve gerek diğer yemeklere renk vermek için üzerine bir miktar gezdirerek müşteriye takdim ederler.

6 Hazırlayanın notu: Kuyrukyağı.

7 İstimal edilecek iç gömleklerini evvelemirde kaynar suya batırıp çıkarmalıdır böyle olmazsa arzu olunduğu gibi sarılmaz.

Kestaneli Kebap

Koyun etinden bir tencere kebabı hazırlayıp etler yumuşayınca içine arzu olunan miktarda kebap kestane ilave etmeli ve iyice pişirmeli. Buna piştikten sonra domates salçası konabilir.

Yufkalı Kebap

Tencere kebabını pişirdikten sonra bir tepsiye bir kaşık yağ koymalı ve dört beş tane çarşı yufkasını birer birer kızartmalı ve yumuşamak için su ile tavlamalı. Biri biri üzerine koyup eti ortasına salçasıyla beraber dökmeli, iyice sarıp bir tabağa oturtmalı üzerine bir iki kepçe et suyu kızdırıp ağzına da kapak koyduktan sonra kıvılcımlı ateşte bir çeyrek saat kadar ısıtmalı.

Yoğurtlu Kirde kebabı

Acem pidelerini birer birer tereyağda kızarttıktan sonra yıldızvari bir tepsiye dizmeli. Bir miktar et suyu ile tavlamalı. Yumuşayınca ortasına şiş kebablarını sıcak sıcak koyup pideleri boğça gibi katlamalı bir tabağa koyup ağzını kapadıktan sonra on dakika kadar hafif ateşte ısıtmalı. Ba'de; üzerine sarımsaklı yoğurt[8] döküp tarçın, yenibahar, kakule, hindistancevizi ekmeli. Buna şiş kebabı yerine tencere kebabı veyahut tas kebabı da konur.

Ciğer Sarması

Bir kuzu ciğerini yüreği ile beraber makineden geçirdikten sonra birkaç baş soğanı tereyağda yürüttürmeli içine ciğeri koyup biraz suyunu çekinceye kadar fıstık, üzüm ilave ederek kavurmalı. Ayrıca haşlanmış bir buçuk kepçe dolusu pirinç, bol dereotu[9], tuz, biber, bahar ile de bir iki defa daha çevirdikten sonra iki tane kuzunun iç gömleğine sarıp tepside olduğu halde üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirmeli.

Bu, birer kişilik ufak kıt'ada dahi yapılır ve manzarası daha latif olur.

Kuzu Ciğer Kavurması

Kuzunun ciğerini böbreğiyle beraber kuşbaşı doğradıktan sonra yıkayıp suyunu biraz süzmeli, tuz, biber ile karıştırmalı bir tencerede suyu-

8 Sarımsaklı yoğurt yapmak için evvela sarımsağı tuzla gayet ince dövmeli ve yoğurdun kaymağını koymamak şartıyla iyice ezmeli ve sarımsağı karıştırmalı. Tuzu az gelirse bir miktar daha ilave ve biraz koyuca olmasına dikkat etmeli. Torba yoğurdu ise evvelemirde biraz su ile ezmelidir.

9 Hazırlayanın notu: Tere otu yazıyor ama burada dereotu olmalı.

nu çekinceye kadar pişirmeli. İrice altı baş soğanı halka halka doğrayıp tereyağda pembece kavurmalı. Ciğeri bunun içine koyup beş on dakika böylece kavurduktan sonra kotarmalı.

Kotlet

Bayat koyun pirzolalarını hazırlayıp tuzlamalı, ba'de çalkanmış yumurtaya, ondan sonra peksimet tozuna bulayıp tereyağında kızartmalı.

Dana pirzolasından dahi bu suretle kotlet yapılır.

Peynirli Kotlet

Koyun pirzolalarını tuzlayıp biberledikten sonra evvela çalkanmış yumurtaya, ba'de peksimet tozuna, ondan sonra iyice rendeden geçirilmiş parmezan peynirine bulamalı ve bu muameleyi tekrar etmeli, ba'de tereyağda kızartmalı.

Salçalı Dana Kotlet

Dana pirzolalarını tuz ve biberle piyazladıktan sonra yumurtaya, ba'de ince ekmek tozuna[10] bulayıp tereyağda kızartmalı ve üzerine sıcak domates salçası gezdirmeli.

Patates Suflesiyle Kuzu Kotleti

Kuzu pirzolalarını tuzlayıp baharladıktan sonra tereyağda kızartmalı ve patates suflesi ile sofraya arz etmeli.

Beyin Kotleti

Beyni evvela iyice yıkamalı ufak bir tencereye beyni her taraftan kaplayacak miktarda su ve tuz koyup kaynatmalı, ba'de beyni içine salıp yirmi dakika kadar pişirmeli ve suyunu süzüp soğutmalı. Üzerindeki zarı çıkarıp atmalı.

Kotlet yapmak için üzerine bir miktar un, tuz koyup bir kaşık tersiyle ezmeli ba'de köfte imali, evvela yumurtaya, saniyen peksimet tozuna bulayıp tereyağda kızartmalı. Üzerine limon sıkıp sofraya arz etmeli.

10 Ekmek tozu yapmak için fırında kızartılmış ekmek dilimlerini havanda dövdükten sonra irmik kalınlığında elekten geçirmeli ve bir kutuya koyup icabında istimal etmelidir.

Bu kotlet kuzu beyninden yapılacaksa ezmeye hacet olmayıp üzerindeki zarı çıkardıktan sonra dört parça edip yumurtaya ve peksimet tozuna batırıp tereyağda kızartmalıdır.

Mantarlı Dana Beyni

Dana beynini sıcak tuzlu suda haşladıktan sonra soğutup zarını çıkarmalı ve kuşbaşı doğramalı, bir tabağa koymalı; üzerine bir miktar terbiye ve mantar garnitürünü salçasıyla beraber döküp sofraya arz etmeli.

Tereyağlı ve Maydanozlu Kuzu Beyni

Tuzlu suda haşlanmış ve zarı çıkarılmış kuzu beynini bir tabağa koyup üzerine ısıtılmış tuzsuz tereyağ, tuz, maydanoz ve limon suyu ekip sofraya takdim etmeli.

Düğün Yahnisi

Düğünlerde eskiden beri yapılmakta olan yahni bu suretle pişirilir:

Yağlı koyun etini el kadar parçalara ayırıp kaynar suya[11] atmalı, bir saat kadar kaynattıktan sonra süzüp bir tencereye dizmeli. Ayrıca rendelenmiş bolca soğanı yağda kızarıncaya kadar[12] kavurmalı üzerine bir kepçe et suyu koyup kaşık tersiyle iyice ezmeli. Suyuyla beraber etin üstüne boşaltmalı. Bir miktar daha et suyu, tuz, biber koyup orta ateşte ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli. Bu et ne kadar aheste pişerse rengi o derece kırmızı olur.

İhtar: Düğünlerde yapılan çorba, pilav bu etten kalan su ile pişirilir. Hanımlarımız dahi düğün yahnisi yapacağı zaman çorbalık et suyunu unutmamalıdır.

Terbiyeli Yahni

Koyun etini el kadar parçalara taksim ettikten sonra tencere kebabı gibi pişirmeli. Ba'de içine doğranmış maydanoz, bir miktar sıcak su ilave edip tekrar kaynatmalı. Tencereyi yere indirip birkaç yumurta ile limon suyunu bir kepçe et suyu ile çalkayıp üzerine dökmeli ve kotarmalı.

Terbiyeli yahni kuzu etinden daha güzel olur.

11 Haşlanacak, suyu alınacak etler soğuk suya konup ateşe oturtulursa su kaynayıncaya kadar kanları suya çıkarak rengini karartır, sıcak suya atılırsa etteki kanlar hemen donarak suyun rengini bozmaz.

12 Yağda kızartılacak soğanı rendeden geçirdikten sonra yağ ile beraber bir tavaya koyup üzerine tuz ekmeli ve ağzını kapayıp hafif ateşte suyunu çektirmeli, ba'de rengi kızarıncaya kadar kavurmalı.

Kuzu Kızartması

Kuzu etini el kadar parçalara taksim ettikten sonra yıkayıp piyazlamalı bir iki saat sonra etlerin üzerindeki soğanları silkip tereyağda birer birer kızartmalı[13] ve dibi düz bir tencereye dizmeli. İki üç baş soğanı rendeden geçirdikten sonra yarım kaşık tereyağda kızartmalı. Yağıyla beraber etin üstüne dökmeli ve tuz, biber, su ilave edip hafif ateşte pişirmeli.

دبي دوز تجره

Dibi düz tencere

Domatesli Yahni

Koyun etini yarım el kadar parçalara ayırdıktan sonra yıkayıp tuz, biber, dörde bolunmüş bir baş soğan ile tencere kebabında tarif olunduğu üzere etler yumuşayıncaya kadar pişirmeli. Ba'de ince iki kepçe miktarında taze domates suyu, yarım fincan tatlı su koyup hafif ateşte pişirmeli.

İhtar: Domates çok konan yemeklerin dibi çabuk tutacağından pişirirken dikkat etmelidir.

Sarımsaklı Yahni

El kadar parçalara taksim edilmiş koyun etini yıkadıktan sonra etin miktarı kadar kaynar suya atıp haşlamalı ve köpüğünü almayı unutmamalıdır. Et yumuşayınca içine rendeden geçirilmiş birkaç baş soğan, tuz, biber, yalnız üzerinden kalın kabuğu çıkarılmış on baş kadar sarımsağı ilave edip iyice pişirmeli indirileceğine yakın içine dövülmüş kimyon ekmelidir. Buna kimyonlu yahni dahi derler.

Kayısılı Et

İki tane koyun gerdanını iki santim kalınlığında doğradıktan sonra yıkayıp tencere kebabında tarif olunduğu üzere pişirmeli ba'de içine cüzi tuz, çekirdekleri çıkarılmış 300 gram kuru Şam kayısısı, biraz toz şekeri ve bir bardak da su ilave ederek aheste ateşte ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli.

Bu yemeğin dibi çabuk tutar, dikkat etmelidir.

13 Kızartılacak etler ikişer üçer parça olarak yağa atılırsa kararır ve geç kızarır. Birer birer kızartmalıdır.

Tatlılı Yahnî

Bu da gerdan etinden kaysılı et gibi pişirilir. Yalnız kayısı yerine pekmez konur. İki gerdan için yüz elli dirhem pekmez kifayet eder.

Nohutlu Yahnî

Gayet yağlı koyunun kol ve gerdanından el kadar parçalar ayırmalı, yıkayıp piyazlamalı ve tencere kebabı gibi pişirmeli, etler yumuşayıp pişmeye yüz tuttuğu zaman haşlanmış ve kabuğu çıkarılmış nohutları içine atıp bir buçuk bardak da su ilave ederek orta ateşte ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli. Et yağsız ise bir miktar tereyağ ilave etmelidir.

Beyaz Yahnî

Bayat ekmek dilimlerini tereyağda pembece kızarttıktan sonra bir lengere dizmeli. Üzerine ayrıca pişirilmiş nohutlu yahniyi dökmeli, suyunu çekinceye kadar hafif ateşte tıkırdatmalı. Arzu olunursa üzerine yoğurt salçasıyla duvakladıktan sonra kırmızı biber salçası gezdirmeli.

Soğanlı Yahnî

Yarım okka fındık kadar arpacık soğanını üzerinde bir kat ince zarı kalmak üzere ayıklamalı. Ve tereyağda biraz kavurmalı. Koyun etinin kaburga tarafını kuşbaşı doğradıktan sonra ayıklayıp tuz ve biber ile karıştırmalı. Tencere kebabı gibi etleri yumuşayıncaya kadar pişirmeli, ba'de kapağını açıp kavurarak kızartmalı ve soğanları içine atıp bir buçuk bardak su ilave etmeli ve hafif ateşte pişirmelidir. Bu suretle dana etinden dahi soğanlı yahni pişirilir. Ve arzu olunursa içine kekik dahi konur.

Sığır Etinden Nohutlu ve Soğanlı Yahnî

Sığır etinin kaburga veya göğüs tarafından yarım el kadar parçaları hazırlayıp yıkamalı. Et miktarı kadar kaynar suda biraz haşladıktan sonra akşamdan ıslatılmış nohudu içine ilave etmeli, et ile nohut yumuşayınca ayrıca (soğanlı yahnide tarif olunduğu üzere) bolca arpacık soğanını tereyağda kavurup domates salçasıyla beraber ete karıştırmalı. Tuz, biber ekmeli ve orta ateşte pişirmeli.

Kurban Kavurması

Sığır etinin kaburga veya göğüs tarafından yarım el kadar parçaları hazırlayıp yıkamalı. Et miktarı kadar kaynar suda biraz haşladıktan sonra akşamdan ıslatılmış nohudu içine ilave etmeli et ile nohut yumuşayınca ayrıca (soğanlı yahnide tarif olunduğu üzere) bolca arpacık soğanını tereyağda kavurup domates salçasıyla beraber ete karıştırılmalı. Tuz, biber ekmeli ve orta ateşte pişirmeli.

Dana Başı Paçası

İçinden beyni ile kemikleri çıkarılmış dana başını bir iki saat suda bıraktıktan sonra iyice yıkamalı. Başı istiab edecek derecede bir bakır güvece üzeri örtülünceye kadar su koyup akşamdan fırına göndermeli. Ertesi günü alıp başı sudan çıkarıp süzmeli. Sonra etlerini ayırıp kuşbaşı doğramalı. Bir tabağa koymalı, üzerine tuz, yoğurt salçası ve daha üzerine kırmızı biberli yağ gezdirip sofraya arz etmeli.

Kuzu Kapaması

Yağlı kuzu etini yarın el kadar parçalara taksim ettikten sonra yıkayıp az su ile tencereye koymalı, içine tuz, biber, bir baş soğan ilave ederek aheste ateşte biraz yumuşayıncaya kadar kaynatmalı; ba'de içine bolca yeşili ile beraber doğranmış taze soğan, yeşil salata, dereotu ilave ederek ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli. Arzu olunursa nane, marul dahi konabilir. Bazıları limon ve yumurta ile terbiye dahi korlar.

Rosto

Bütün bir koyunun kolunu alıp kemiklerini çıkarmalı. Tahtanın üzerine sermeli ve bunu delmeden üzerindeki tümsek etleri tıraş etmeli. İçine o kıt'ada ayrıca bir santim kalınlığında açılmış kuyrukyağı serilmeli. Bir ucundan tutup sigara gibi büktükten sonra bir astara sarmalı ve bağlamalı, kaynar tuzlu suda iki saat haşlamalı, suyunu süzüp hafif bir baskıda soğuyuncaya kadar terk etmeli. Ba'de astardan çıkarıp tereyağda kızartmalı. Tirfilli[14] bıçak ile yarım santim kalınlığında kesip tabağa dizmeli. Ayrıca domates veyahut biberli ve hardallı bir salça ile sofraya arz etmeli. Rosto

14 Hazırlayanın notu: Tırtıklı.

bükülürken içine kabuğu soyulmuş hazırlop yumurta dahi konabilir. Ve güzel bir manzara teşkil eder.

Rosto bütün koyun ve kuzu budundan dahi yapılır. Budu yarmadan içindeki kemiği çıkarıp yerine kuyrukyağı sokularak bağlanır.

Rosto sıcak ekl edileceği gibi soğuk olarak söğüş gibi de yenir.

Sarımsaklı Kuzu Budu

On iki okkalık kuzunun bir budunu gayet az su ile yumuşayıncaya kadar pişirmeli ve yakmamaya dikkat etmeli. Suyunu çekip kendi yağıyla biraz kızarttıktan sonra tencereden çıkarıp soğutmalı. Ucu sivri bir bıçakla on beş yirmi yerinden delip tuzladıktan sonra deliklere ayıklanmış birer diş sarımsak sokmalı. Ba'de tereyağda kızartmalı, kemiğine kabzayı[15] takıp hindiba salatasıyla sofraya arz etmeli.

بود قبضه‌سی But kabzası

Patlıcanlı Et

Koyun etinin kol ve gerdan taraflarından yarım el kadar parçalar hazırlayıp tencere kebabı gibi pişirmeli. Kemer patlıcanını boyuna üç veya ikiye dilip tereyağda kızartmalı. Bir sahana dört beş dilim patlıcan dizmeli, üzerine etleri koymalı. Tuz, biber ve et tenceresinde kalan sudan bir miktar koyup suyunu çekinceye kadar hafif ateşte pişirmeli.

Mayonezli Kuzu Eti

Kuzunun kol tarafından bir söğüş yapmalı. Muntazam surette kesip tabağa dizmeli. Üzerini mayonez ile duvakladıktan sonra envâ'i turşular ve lop yumurta ile tezyin etmeli.

Ganitürlü İlkbahar Kızartması

Kuzu kızartmasında tarif olunduğu üzere el kadar kuzu parçalarını tereyağda kızarttıktan sonra içine üç kepçe kadar domates salçası koyup

15 Hazırlayanın notu: Fransız mutfağında kullanılan özel bir sap, bu sayfadaki resme bkz.

hafif ateşte pişirmeli. Ayrıca on beş tane kadar kabuğu soyulmuş arpacık soğanı, bir kutu iç bezelye, muntazam doğranmış havuç, şalgamı et suyunda haşladıktan sonra suyunu süzüp üzerine kızaran etten kalan yağa bir iki kepçe et suyu, tuz, biber koyup pişirmeli. Ba'de bunları ete karıştırıp birkaç dakika da böylece tıkırdattıktan sonra kotarmalı.

Mantar Salçalı Dana Pirzolası

Hazırlanmış dana pirzolalarını iki gün sirke içinde yatırmalı. Ba'de çıkarıp piyazlamalı. Birkaç saat sonra üzerindeki soğanları silkip tavaya dizmeli içine bir miktar tereyağ koyup iyice kızartmalı. Sert olursa biraz su damlatıp tıkırdatmalı ve tabağa kotarmalı. Etrafına arpacık soğanıyla pişirilmiş mantar garnitürü ve etlerin üzerine domates salçası döküp sofraya arz etmeli.

Dana Başı Fırınlısı

Temizlenmiş ve beyni çıkarılmış dana başını biraz haşladıktan sonra süzüp üzerini yağlamalı, fırında kızartmalı. Tabağa koyup etrafını hazır lop yumurta, şişe turşusu, yeşil salata ile tezyin etmeli. Ve hardal salçasıyla sofraya arz etmeli.

Salçalı Böbrek Kavurması

Koyun böbreklerini kuşbaşı doğradıktan sonra tereyağda kavurmalı. Ba'de içine bir miktar kırmızı salça koyup pişirmeli. İndirileceğine yakın maydanoz, sirke ilave etmeli.

Mantar Salçasıyla Böbrek

Kuşbaşı doğranmış koyun böbreklerini bir kutu mantar ile tereyağda kavurmalı, üzerine domates salçası, kıyılmış maydanoz, tuz, biber ekip bir çeyrek kadar hafif ateşte tıkırdatmalı.

Salçalı Böbrek Kebabı

Koyun böbreklerini ortasından ikiye bölüp ayırmadan şişlere geçirmeli. Tuzlayıp ateşte kebap etmeli. Üzerine kıyılmış maydanoz, hardal salçası gezdirerek sofraya takdim etmeli.

Sebzeli Sığır Dili

Sığır dilini haşladıktan sonra derisini yüzmeli, yarım santim kalınlığında halka halka doğrayıp bir lengere dizmeli. Doğranmış havuç, kabuğu çıkarılmış arpacık soğanını tereyağda kavurup bir kepçe et suyu, tuz, biber ile karıştırıp üzerine koymalı ve bir çeyrek saat kadar pişirmeli.

Hardal Salçalı Sığır Dili

Haşlanmış ve derisi soyulmuş sığır dilini dildikten sonra tabağa dizmeli. Üzerine hardal salçası gezdirmeli.

Garnitürlü, Salçalı Dana Dili

Derisi yüzülmüş dana dilini dilim dilim doğradıktan sonra tereyağda kızartmalı. Üzerine bir kepçe domates salçası koyup on beş dakika kadar tıkırdatmalı. İçine mantar garnitürü ilave ederek on dakika da bu suretle pişirdikten sonra kotarmalı.

Çöp Kebabı

Kuşbaşı doğranmış koyun etini halka halka doğranmış patlıcan ve domatesi ufak şiş kadar yapılmış ince değneklere geçirdikten sonra tavada tereyağda kızartmalı ve sofraya arz etmeli.

Arzu olunursa üzerine domates salçası gezdirmeli.

Galantin

Bir kuzu veya koyunun bütün bir kolunu tahta üzerine sermeli ve delmeden içinden kemiklerini çıkarmalı. Tümsek yerlerini bıçakla traş etmeli. Kalan parçanın üzerinde bir santim kadar et bırakmalı. Kesilen etlere mümkünse tavuk eti de ilave ederek mantar, trüf, haşlanmış sığır dili ile bir farsa[16] yapmalı ve bunu bir santim kalınlığında etin üstüne sürmeli ve bir ucundan sigara gibi büküp bir astara sarmalı. İyice bağlamalı. Kaynar tuzlu suda üç saat kadar haşlamalı. Piştikte suyunu süzüp diğer bir astara sarmalı, sekiz, on saat hafif bir baskı altında bıraktıktan sonra çıkarıp dilim dilim kesmeli ve tabağa koyup sofraya arz etmeli.

Bunun üzerine et suyu peltesi dökülüp dondurulur ve lop yumurta ile şişe turşusu da konulur. Güzel bir kır ve yolcu yemeğidir.

16 Hazırlayanın notu: Ezmeli iç, Fransızca *farce*'dan. Bkz. sonraki tarife.

Farsa

Yağsız koyun etini veya tavuk filesini makineden geçirdikten sonra havanda macun gibi oluncaya kadar dövmeli, tuz, biber, bahar, hindistancevizi, birkaç tane yumurta sarısı, bir kaşık tuzsuz tereyağ ilave ederek tekrar dövmeli ve tabağa koyup içine haşlanmış ve leblebi büyüklüğünde doğranmış dana dili, trüf, mantar, enginar göbeği, iç bezelye gibi şeylerden bir ikisi konarak karıştırmalı. Bu kıyma börek içine dahi konur.

Haşlama

Haşlama; koyun, kuzu, dana, tavuk, hindi gibi her nev'i hayvanın etinden yapılır.

Koyun etinden yapılacak haşlama için iki tane gerdanı yarım el kadar parçalara ayırdıktan sonra yıkayıp iki misli kaynar suya atmalı. Yumuşadıkta içine biber, bir baş soğan, doğranmış şalgam, patates, havuç, domates, kereviz, tuz, koyup iyice pişirmeli. Ba'de etleri çıkarıp suyunu süzmeli; süzülen suda etleri tekrar biraz daha kaynattıktan sonra kotarmalı.

Bazen pişirilen sebze tereyağda biraz kavrulduktan sonra tabağın etrafına konur veyahut püre halinde ayrıca takdim edilir.

Salçalı Haşlama

Haşlamanın suyunu süzüp tabağa dizmeli, üzerine bir miktar domates veya kırmızı salça döküp sofraya takdim etmeli.

Mantar Salçasıyla Beyin

Bir sığır beynini haşladıktan sonra süzüp üzerindeki deriyi çıkarmalı. Bir kaşık tereyağını yarım kaşık un ile kavurup içine bir bardak su, tuz, biber, rendelenmiş soğan, doğranmış mantar koyup pişirmeli. Ve beyni içine koyup bir çeyrek saat da bu suretle pişirdikten sonra tabağa kotarmalı. İki yumurta sarısını bir kaşık beyin, yarım limon suyu ile çalkayıp üzerine dökmeli.

Paça

Paçayı evvela ılık suda bıçak ile kazıdıktan sonra beş altı saat kadar soğuk suda bırakmalı ba'de bir güvece koyup üzerine su doldurmalı ve akşamdan fırına verip sabaha kadar pişirmeli.

İhtar: Paçanın tuzunu piştikten sonra atmalıdır.

Nohutlu ve Salçalı Paça

Haşlanmış paçaya ayrıca haşlanmış ve kabuğu çıkarılmış nohut ve tereyağda kavrulmuş soğan ilave edip biraz da suyundan koymalı. Ve tuzunu atıp bir saat kadar daha hafif ateşte pişirmeli, yağda kızartılmış ekmek dilimlerini tabağa dizip üzerine paçanın suyu ile beraber dökmeli. Kıvılcımlı ateşte suyunu çektirmeli. Kırmızı biber salçası gezdirip sofraya takdim etmeli.

Düğün Paçası

Haşlanmış paçaları kemiklerinden ayırıp tuzlamalı. Ayrıca bayat fırancala dilimlerini ateşte veya fırında biraz kızarttıktan sonra lengere dizmeli, biraz tuz ve paça suyu ile ateşte ekmekleri tirit haline getirmeli. Paçayı üzerine dizmeli. Daha üzerine paça suyu ile yapılmış terbiyeyi dökmeli. Onun üzerinde eritilmiş bolca tereyağ ve kırmızı biber salçası gezdirmeli ve tarçın ekip sofraya arz etmeli.

Terbiyeli Paça

Haşlanmış paçanın kemiklerini çıkarıp tabağa dizmeli. İçine bir kepçe paça suyu, tuz, daha üzerine paça suyuyla yapılmış terbiye koyup domates salçası gezdirmeli.

Dana Etinden Papaz Yahnisi

Dananın kol tarafından kuşbaşı doğrandıktan sonra bir toprak güvece tereyağda kavrulmuş bolca soğan, sarımsak, tuz, biber, kimyon, iki üç fincan sirke ile koyup ağzını kâğıtla bağlamalı. Ve fırında dört saat kadar pişirmeli.

Türlü Et

Haşlanmış bir dana beynini hazırlamalı. Ayrıca koyun kellesinin yanaklarını ve dört enginar göbeği ile birkaç patatesi yağda kızartmalı bunları tavadan çıkarıp beyin ile beraber tuz, biber, koyup karıştırmalı. Tavada kalan yağ ile bir katı hamur yoğurup yarım parmak kalınlığında açmalı, etleri ortasına koyduktan sonra hiç delik kalmayacak surette kapamalı ve fırında kızartmalı. Çıkarıp üzerine bir iki kepçe et suyu gezdirip sofraya takdim etmeli.

İşkembe

İşkembenin en iyisi dana işkembesidir. Bizim bazı meraklı hanımlarımız işkembeyi pek ziyade kazıdıktan sonra un, sabun ile de ovarlar halbuki bu suretle ovulan ve kazılan işkembenin pisini kamilen gideceğinden lezzeti kalmaz. İşkembeyi bir defa kaynar suda birkaç dakika bıraktıktan sonra üzerindeki siyahlığı biraz kazımalı ve bir iki defa da soğuk su ile yıkamalıdır. Çok kazınan işkembe paçavra haline gelir.

Nohutlu İşkembe Yahnisi

Akşamdan ıslatılmış ve kabukları çıkarılmış nohudu temizlenmiş ve ufak kıt'ada doğranmış işkembe ile beraber bir toprak güvece koymalı, ayrıca sadeyağda kavrulmuş soğanı yağıyla beraber üzerine dökmeli, tuz, kırmızı biber, üstüne çıkıncaya kadar et suyu veya adi su koyup güvecin ağzını kâğıtla bağlamalı üzerini ıslatıp dört beş saat kadar fırında pişirmeli.

Paça Dondurması

Temizlenmiş ve haşlanmış paçanın kemiklerini çıkarıp bir tabağa dizmeli. Dövülmüş birkaç diş sarımsağı, tuz, limon suyu ile paçanın suyuna karıştırmalı ve üstüne dökmeli. Donuncaya kadar bırakmalı.

Yazın pek sıcak mevsimde paça zor donar, onun için bu yemeği kışın yaparlar.

Söğüş

Bir kuzu kolu açıp içinden kemiğini çıkardıktan sonra içine kuzunun kuyrukyağından bir miktar koyup muntazam bükerek sarmalı ve astara bağladıktan sonra sıcak suda iyice pişirmeli; ba'de süzüp bir baskı altında sekiz on saat bırakmalı. Bezden çıkarıp dilim dilim kesmeli.

Salçalı Dana Pirzolası

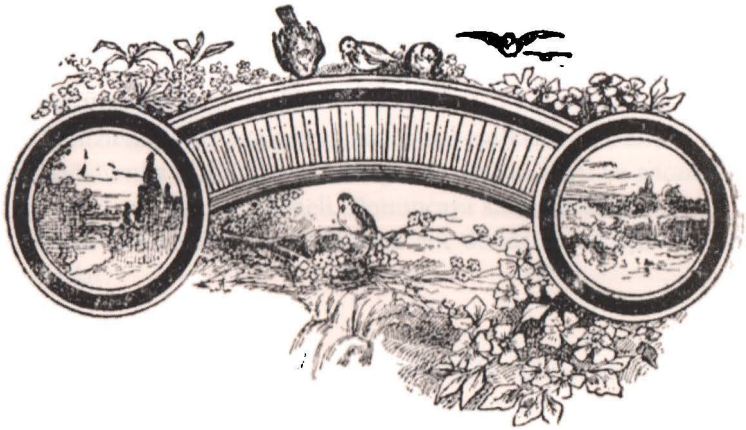
İhzar edilmiş dana pirzolalarını ızgarada kebap ettikten sonra dibi düz bir tencereye dizmeli. Üzerine bir kahve fincanı sirke, iki fincan su, domates salçası koyup aheste ateşte pişirmeli.

Tuyûr-u Ehliye ve Av Etleri

Tavuk

Suret-i Tathiri

6 Tavuk, hindi, kaz, ördek gibi hayvanlar kesilir kesilmez derisi zedelenmeden yolunmalıdır. Şayet birkaç saat evvel kesilmiş ise karnını yarıp içini boşalttıktan ve kaynar suya batırıp çıkardıktan sonra yolmalıdır. İyice yolunmazsa tekrar kaynar suya batırılmalıdır. Üzerinde kalacak ince kılları da isprito veya kâğıt alevine tutup ütülemelidir. Kâğıt alevi karartacağından ispritoyu tercih etmelidir. Bu suretle yolunan hayvanı bir iki su yıkayıp bayatlamak ve süzülmek için on iki saat asılı olarak bırakmalıdır.



Piliç Kebabı

Temizlenmiş bütün bir veya iki pilici tuz, biber, soğan suyu ile piyazladıktan sonra resimde işaret olunan yerlerinden[1] dikmeli ve şişe geçirmeli. Orta ateşte üzerine ara sıra tereyağı sürerek çevire çevire kızartmalıdır.

1 Hazırlayanın notu: Bkz. s. 140'taki çizim.

Diğer kebap edilecek hayvanlar da bu suretle pişirilir.

Bıldırcın, serçe gibi ufak ve etleri nazik olan hayvanlar üzerine bir kat Alikurna kâğıdı[2] sardıktan sonra pişirmelidir.

كباب دولابى

Kebap dolabı

Mayonezli Hindi Filesi

Haşlanmış hindinin göğüs etlerini suret-i muntazamada tabağa dizip üzerini mayonez ile duvaklamalı. Şişe turşusu, lop yumurta dilimleri ile tezyin etmeli. Bu, tavuk ve sair hayvanat-ı ehliye [evcil hayvanlar] etinden de yapılır.

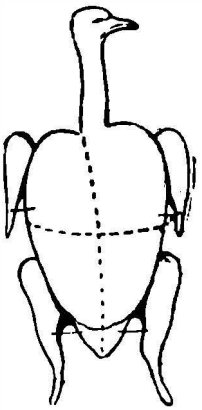
İstanbul Usulü Mayonezli Hindi Filesi

Haşlanmış hindinin göğüs etleriyle budunu ayırmalı. Tavada hafifçe tereyağla kızartmalı. Çıkarıp limon suyu, tuz, biber, zeytinyağı ile iyice karıştırmalı. Ve tabağın ortasına kümeleyip kenarına yeşil salata dizmeli ve üzerini mayonezle duvaklamalı. Ba'de salata göbeği ve lop yumurta dilimleri, pancar ve havuç turşusu ile de tezyin etmeli, daha üzerine kebere turşusu ekmeli.

Hindi Fırın Kebabı

Temizlenmiş hindiyi şekildeki gibi dikip bir tencerede az su ile eti yumuşayıncaya kadar haşlamalı. Süzüp soğan suyu, tuz, biber ile piyazlamalı. Üç dört saat terk etmeli, ba'de üzerine yoğurt vaya yumurta sarısı sarıp tepsiye koymalı. Biraz da suyundan ilave ederek fırında nar gibi oluncaya kadar kızartmalı. Kızarırken ara sıra fırından çıkarıp üzerine suyundan serpmeli. Yeşil salata ile sofraya arz etmeli.

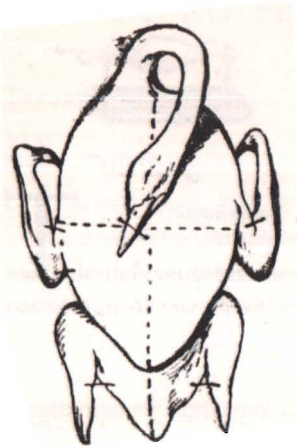
Tavuk, kaz, ördek, sülün fırın kebabı dahi bu suretle tabh edilir.



تيزارتيله جق برهندينك وضعيتى

Kızartılacak bir hindinin vaziyeti

2 Hazırlayanın notu: Livorno şehrinde yapılan kâğıt.



قزارتيله‌جق بر قازك وضعيتى

Kızartılacak bir kazın vaziyeti

Nohutlu Kaz Yahnisi

Biraz haşlanmış nohudun kabuklarını çıkarıp hazırlamalı. Temizlenmiş kazı yarım el kadar parçalara ayırdıktan sonra tereyağda pembece kızartılmış soğana karıştırarak birkaç defa çevirmeli; üzerine nohut ile tuz, biber, bahar, üç bardak su koyup iki buçuk saat kadar ağzı iyi kapanmış olduğu halde pişirmeli.

Bu yahniyi toprak güvece koyup ağzını kâğıtla bağladıktan sonra fırında pişirirseniz kaz daha leziz olur.

Ekşili Piliç Kızartması

Temizlenmiş ve soğan suyu ile piyazlanmış pilicin içini, dışını tereyağla sıvadıktan sonra fırında kızartmalı sıcak iken üzerine sıcak et suyu ile çalkanmış limon suyu dökmeli.

شيشده قزارتيله‌جق پيليجك وضعيتى

Şişte kızartılacak pilicin vaziyeti

Mantar Garnitürü ile Piliç Kızartması

Soğan suyu ile piyazlanmış piliçleri tereyağda kızarttıktan sonra domates salçasında biraz pişirmeli ve kotarıp mantar garnitürü ile sofraya arz etmeli.

Ekşili Piliç

Dörde bölünmüş pilici; suyu ve tereyağı ile pişirmeli. Üzerine tuz, biber ekmeli. Çıkarıp tabağa dizmeli. Üstüne yumurta sarısı ile çalkanmış limon gezdirip kalan salçayı da üzerine gezdirmeli.

Mantarlı Tavuk Pilakisi

Bir kaşık unu o miktar tereyağ ile tencerede biraz kavurmalı içine iki kepçe et suyu, tuz, biber, nane soğan suyu, iki tane karanfil, bir kutu mantar koyup iyice karıştırmalı ve tavuğun üzerine ve içine bunları iyice sürmeli. Aheste ateşte pişirmeli. Tabağa kotardıktan sonra üzerine limon suyu ile çalkanmış yumurta gezdirmeli.

Bornoza Bürünmüş Tavuk

Tavuğu dikip biraz yumuşayıncaya kadar haşladıktan sonra soğan suyu, tuz, biber ile piyazlamalı ve tereyağda kızartmalı ve ipliklerini çıkarmalı tekrar iki kepçe et suyunda on beş dakika kadar pişirmeli. Ayrıca yağda hafif kızartılmış çarşı yufkalarını tavuk suyuyla tavladıktan sonra içine tavuğu koyup iyice sarmalı. Beş on dakika kıvılcımlı ateşte ısıtmalı.

Farsalı Hindi Filesi

Az haşlanmış hindinin göğüs etlerini soğan suyuyla piyazladıktan sonra üzerini irice yapılmış hindi eti farsasıyla yarım santim kalınlığında sıvamalı, yağlanmış bir tepsiye koyup fırında pişirmeli. Ayrıca kızartılmış ve az hindi suyu ile pişirilmiş mantar ve trüf ile tabağa kotarmalı; üzerini beyaz salça ile duvakladıktan sonra sofraya arz etmeli.

Ciğer Salçasıyla Ördek Palazı

Temizlenmiş ve un ile ovulmuş ördek palazını boyuna iki parça edip tereyağda kızartmalı. Ve irice ciğerini kıyıp rendelenmiş soğan ve bir kaşık tereyağ ile kavurmalı, iki kepçe et suyu ile kızarmış ördek palazını içine tuz, biber ile beraber ilave ederek bir miktar pişirmeli.

Bıldırcın Kebabı

Bıldırcınların ciğerlerini bir miktar kuyrukyağı, maydanoz, soğan, tuz, biber, mantar ile incecik kıymalı ve bıldırcınların içine doldurmalı, dikip yağlanmış kâğıda sararak bağlamalı ve şişlere geçirip üç çeyrek saat kadar hafif ateşte kızartmalı.

كاغد صاريلرق كباب ايديلجك كوجوك قوشلرك وضعيق

Kâğıt sarılarak kebap edilecek küçük kuşların vaziyeti

Bezelye Garnitürü ile Yabani Güvercin

Üç tane güvercini yarım kaşık tereyağı ve yumurta kadar eritilmemiş kuyrukyağında[3] kızartmalı. Kuyruk parçasıyla güvercinleri çıkarıp kalan yağda bir kaşık unu pembe renk alıncaya kadar kavurmalı. Ayrıca bir kutu bezelye ile rendelenmiş soğan, bir miktar maydanoz, kuyruk parçasıyla beş on dakika kavrulduktan sonra üzerine et suyu koyup pişirmeli. İçine güvercinleri tuz, biber ile beraber ilave edip bir miktar bu suretle pişirdikten sonra kuyruk parçasını çıkarıp kotarmalı.

Salçalı Bıldırcın Kızartması

Temizlenmiş bıldırcınları alelusul dikip tuzlamalı. Bir iki saat sonra tereyağda kızartmalı. Ve bir çeyrek saat kadar da beyaz salçada pişirmeli ve tabağa kotarmalı etrafını ayrıca kızartılmış trüf, mantarla tezyin etmeli ve üzerine domates salçası gezdirmeli.

Bıldırcınlı Tavşan Kızartması

Temizlenmiş tavşanı iki gün asılı halde bayatlatmalı. Karnına alacağı miktarda temizlenmiş bıldırcın doldurup dikmeli. Üzerine zeytinyağı sürüp fırında pişirmeli. Tavşan ile bıldırcınların ciğerlerini haşlayıp biraz içyağı, maydanoz, tuz, biber ile kıydıktan sonra tereyağda kavurmalı, ba'de iki kahve fincanı sirke, toz hardal, karabiber, karanfil, tarçın, bir miktar domates salçası ve bir kepçe et suyu ile pişirilip kızaran tavşanın karnı açılarak içine dökülmeli.

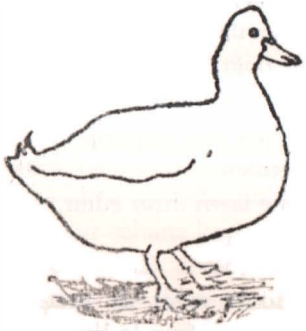
3 Hazırlayanın notu: Avrupa mutfağına ait bu tarif yazar tarafından uyarlanarak domuz yağı yerine kuyrukyağı önerilmiştir.

Salçalı Yaban Güvercini

Yaban güvercinlerini temizleyip ciğer ile yüreğini bir miktar bayat ekmek içi, taze kuyrukyağı, bir miktar koyun eti ile macun gibi oluncaya kadar kıymalı, içine tuz biber, iki yumurta sarısı ilave edip karıştırmalı, bunları güvercinlerin içine doldurup dikmeli ve yağlayıp fırında kızartmalı. Piştikte üzerine domates salçası gezdirmeli.

Sebzeli Yaban Ördeği

Temizlenmiş ve dikilmiş yaban ördeğini tereyağ ile yağladıktan sonra fırında kızartmalı. Ba'de dörde bölüp üzerindeki iplikleri atmalı ve tencerede tuz, biber, kırmızı salça ile bir miktar tıkırdatmalı. Ayrıca et suyunda haşlanmış pancar, havuç, şalgam, karnabahar ile karıştırıp kotarmalı.



Av Eti Ezmesi

Hangi av eti olursa olsun kemiklerinden ayırıp makineden geçirmeli. Havanda tuz, biber, bahar, iki yumurta sarısı iki kaşık tuzsuz tereyağ ile macun gibi oluncaya kadar dövmeli. Yağlanmış bir şarlot kalıbına[4] doldurup *ben mari*[5] usulüyle pişirmeli. Tabağa çevirip arzu edilen garnitür ile sofraya arz etmeli.

Şarlot kalıbı شارلوت قالبي

Farsalı Sülün Filesi

Sülünün göğüs etlerini çıkarıp üzerini yaban güvercini, keklik etlerinden yapılmış farsa ile sıvayıp yağlanmış tepsiye dizdikten sonra fırında pişirmeli. Tabağın kenarına dizmeli. Ortasına kıyılmış trüfleri tereyağda kavurduktan sonra av eti salçasıyla karıştırıp koymalı.

4 Hazırlayanın notu: Fransızca *charlotte*, kalıp için resme bakınız.
5 Hazırlayanın notu: Fransızca *bain-marie*.

Sülün

Salçalı Karaca Budu

Karaca budunu zeytinyağı, tuz, biber, bahar, kekik, soğan, bir miktar sirke ile yapılacak piyazda günde iki defa çevirmek üzere bırakmalı. Ba'de üzerindekileri silkeleyip yumurta büyüklüğünde doğramalı. Bir tencerede tereyağ ile kavrulmuş soğan, iki üç kepçe et suyu veya adi su, havuç, tuz ile pişirmeli. Ba'de etleri içinden çıkarıp tabağa dizmeli. Soğutup üzerine biberli ve hardallı salça gezdirip sofraya takdim etmeli.

Geyik, dağ keçisi etlerinden dahi bu suretle taam ihzar edilir.

Kestane Püresiyle Karaca Kızartması

Karacanın budunu iyice piyazladıktan sonra sekiz on saat terk etmeli ve üzerindeki soğanları alıp tereyağ sürmeli ve fırında kızartmalı. Kemiklerini ayırıp etleri dilim dilim kesmeli ve bir tabağın kenarına dizmeli. Ayrıca suda haşlanmış ve kabukları soyulmuş kestaneyi ezmeli tuz ve et suyu ile pişirmeli. Ve tabağın ortasına koyup sofraya arz etmeli.

Güveçte Tavşan Kızartması

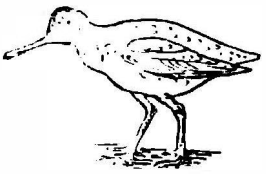
Tavşanın etlerini kemiklerinden ayırıp kuşbaşı doğradıktan sonra soğuk suda bir saat kadar bırakmalı. Yarım okka koyun eti ve o miktarda dana etini kuşbaşı doğrayıp cümlesini bir miktar böbrek yağı, maydanoz, rendelenmiş soğan, kekik, defne yaprağı, sarımsak, tuz biber ile karıştırmalı. Bir toprak güvecin altına ince bir tabaka kuyruk sermeli, etleri üstüne koyup tekrar bir tabaka daha kuyruk koyduktan sonra bir kahve fincanı kadar su ilave etmeli. Ağzını kâğıtla bağlayıp ıslatmalı. Ve dört saat fırında pişirmeli.

Bıldırcınlı Kaz Palazı

Bu da bıldırcınlı tavşan kızartması gibi yapılır.

Ekmekli Çulluk

Temizlenmiş çullukların içini boşaltıp ödünü atınız, havanda iyice dövdükten sonra tereyağ ile bir miktar hafif ateşte kavurunuz. Ve cüzi su ve sirke ile tavladıktan sonra tereyağda kızartılmış ekmek dilimleri üzerine sürünüz. Ayrıca kızartılmış domates salçasıyla bir miktar pişirilmiş çullukları tabağın ortasına ve etrafına ekmek dilimlerini diziniz. Ekmeklerin üzerine salçayı döküp sofraya takdim ediniz.



جولاق

Çulluk

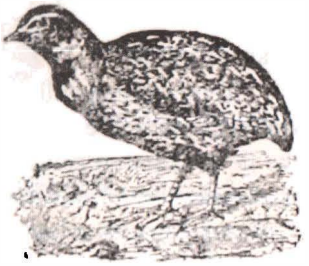
Çerkeztavuğu

Temizlenmiş üç tane kekliği bol suda haşladıktan sonra tuzunu atmalı. Ayrıca 300 gram ceviz içini havanda macun gibi oluncaya kadar dövmeli. Yarısını ayırıp bir sahana koymalı üzerine kırmızı biber ekip ateşte karıştıra karıştıra kavrulmak derecesine geldikte bir kahve kaşığı su ile tavlamalı, yine karıştırıp sahanı yere almalı sıcak olduğu halde avuca alıp iyice sıkmalı[6], bu suretle yarım veya bir kahve fincanı yağ çıkardıktan sonra bu cevizi diğer dövülmüş ceviz, ıslatılarak suyu süzülmüş iki dilim ekmek içi ve tuz ile tekrar dövmeli ve bir kâseye kotarıp üzerine sıcak keklik suyu koyarak karıştırmalı. Boza kıvamına geldikte haşlanmış olan keklikleri kemiklerinden ayırıp tabağa dizmeli. Ve bu salçayı üzerine duvaklamalı. Etler hiç görünmemeli. Ceviz yağını faniladan geçirip üzerine gezdirmeli. İster ılık, ister soğuk olarak sofraya takdim etmeli.

Çerkezler bunu pasta tabir ettikleri akdarı püresiyle yerler. Suret-i imali: Akdarı evvelce biraz tavlanıp aşurelik buğday tarzında kabukları çıkarılır ve kurutulur. İcabı halinde su ve tuz ile tencereye koyup kaynatırlar. Darılar dağılmaya başladıkta bir mablak veya ağaç kaşığının tersiyle aside hamuru[7] kıvamına gelinceye ve un kokusu zail oluncaya kadar pişirilir.

6 Ceviz ne derece kuru olursa yağı o kadar çok çıkar.
7 Hazırlayanın notu: Un veya pirinçle yapılan bulamaç.

Tabaklara konarak sofraya arz ederler. Bu, tavuk, hindi etlerinden de yapılır ve nefis olur.



Keklik

Bıldırcın Kâğıt Kebabı

Temizlenmiş bıldırcınları tuz, bahar, biber, soğan suyu ile yapılacak piyazda birkaç saat yatırmalı. Ba'de üzerine tereyağ sürmeli. Ayrıca tereyağ ile yağlanmış kâğıtlara bir kat sarıp bağlamalı. Tepsiye koyup fırında bir saat pişirmeli.

Kaz Palazı Galantini

Temizlenmiş ve başıyla ayakları üzerinde olmak üzere bir kaz palazını sırtından kuyruğuna kadar yarmalı, göğüs etlerinin bir miktarından maada kısmını kâmilen çıkarıp zedelemeden yalnız derisini bırakmalı. Kanatlarının sivri kısmını da çıkarmalı. Ayrıca bir piliç eti ile kaz palazının içinden çıkan etlerden trüf, mantar ve sığır dili karışık bir farsa yapmalı. Ve bunu palazın derisi içine doldurmalı. Ve şekl-i tabiisini vererek dikmeli. Bir astara sarmalı. Kaynar tuzlu suya atıp iki buçuk saat kadar pişirmeli. Süzüp yaş astarı çıkarmalı. Diğer kuru bir astara sarmalı ve şekl-i tabiisini kaybettirmemeye dikkat etmeli, iyice soğudukta şekline halel gelmemek üzere dilim dilim kesip tabağa koymalı, etrafını et suyu peltesi ile tezyin etmeli.

Kaz palazı galantini

Trüflü Dondurma Sülün Galantini

Sülünü kaz palazı galantini gibi ihzar edip soğuttuktan sonra astardan çıkarmalı. Ayrıca on beş yaprak tutkalı domates ve et suyu ile kaynatıp süzmeli. Soğumaya yüz tuttukta sülünü bununla bulayıp tabağa koymalı. Etrafına mantar, trüf garnitürü dizerek sofraya arz etmeli.

İhtar: Galantin; hindi, tavuk, karatavuk, güvercin gibi hayvanattan da yapılır.

Salçalı Keklik Kızartması

Temizlenmiş keklikleri piyazda yatırdıktan sonra dikip yağlanmış bir tepsiye dizmeli. Üzerine yarım kepçe su koyup fırında kızartmalı. Ayrıca av eti salçasıyla tencerede on beş dakika kadar pişirmeli.

Yaban Ördeği Kebabı

Yaban ördeğini temizleyip[8] tencerede az su ile yumuşayıncaya kadar haşlamalı. Ve süzüp soğan suyu, tuz, biber, hindistancevizi, bahar ile içini dışını piyazlayıp birkaç saat bırakmalı. Ba'de dışına yoğurt sürüp bir tavaya koymalı, üzerine yarım kepçe suyundan ilave ederek fırında kızartmalı.

Sarımsaklı ve Salçalı Piliç Kızartması

Temizlenmiş pilici dörde bölerek yağda kızartmalı. Kızaran yağı süzüp içine miktar-ı kâfi domates salçası, beş altı diş sarımsak, tuz, biber ve kızarmış piliçleri koymalı ve hafif ateşte on beş dakika kadar pişirmeli.

Sufleli Yelve

Altı tane yelveyi temizleyip 24 saat asılı olduğu halde bayatlatmalı. İçini dışını soğan suyu tuz, biber ile piyazladıktan sonra birkaç saat bırakmalı. Ba'de şişe geçirip iki tarafından ateş vererek kızartmalı, kızarırken ısıtılmış tuzsuz tereyağ ile limon suyunu karıştırıp ara sıra üzerine sürmeli. İyice kızarıp piştikte bir tencereye çekmeli. Üzerine artan salçayı döküp kapağını kapamalı, yarım saat kızgın külde ısıtmalı. Tabağın ortasına koyup etrafına patates suflesi[9] dizmeli.

Bıldırcın, keklik gibi kuşlardan da bu suretle tabh edilir.

Terbiyeli Tavuk

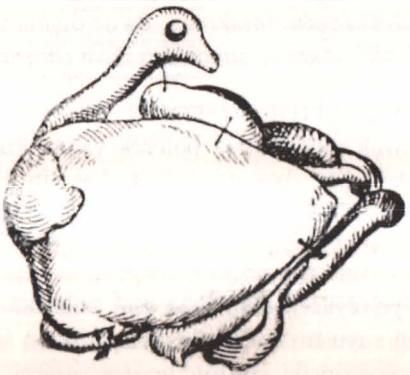
Haşlanmış tavuğun kemiklerini çıkarıp bir tabağa dizmeli. Üzerini tavuk suyuyla yapılacak terbiye ile duvaklamalı. Ve biber salçası kızdırıp sofraya sıcak iken takdim etmeli.

8 Denizde avlanmış ördeklerin etleri balık kokacağından bunları koyun yüzer gibi tüyleriyle derisini çıkarıp attıktan sonra içine rendeden geçirilmiş soğan doldurup bir gün asılı olduğu halde dinlendirmeli ve pişirirken tencerenin kapağını açık bırakmalı. Bir miktar kaynattıktan sonra birinci suyu dökmelidir. Kurşun ve saçma ile vurulmuş av hayvanatını temizlerken hayvanatın vücudundaki cerihaları arayıp bularak bir şiş ile bu cerihanın içini muayene etmeli ve eğer derununda saçma ve kurşun varsa çıkarmalıdır. Dikkatsizlik edilirse yemek esnasında dişlerin kırılması ihtimali vardır.

9 Hazırlayanın Notu: Patates suflesi tarifi için bkz. İkinci Kısım s. 175.

Mayonezli Piliç

Temizlenmiş bütün bir pilici dikip bir tokmak ile yumuşatmalı. Bir tencerede biraz tereyağı, bir kepçe et suyu, tuz, biber, bahar ile iyice pişirmeli. Bir tabağa rendelenmiş parmezan peyniri ekmeli, pilici salçasıyla beraber üzerine koymalı, tekrar üstüne peynir ekip fırına sürmeli kızarınca sofraya arz etmeli.



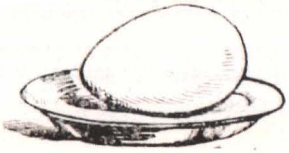
Dikilmiş piliç

Yumurta Yemekleri

7

Rafadan Yumurta

Taze yumurtaları yıkayıp bir tencereye dizmeli. Üzerine kaynar su haşladıktan sonra iki dakika kaynatmalı. Yere indirip suyunu süzmeli, yumurtaları kuruladıktan sonra yumurta zarfına koyup sofraya takdim etmeli.



Et Suyunda Yumurta

Bir kepçe et suyu hülasasını sahanda kaynattıktan sonra içine yumurtaları kırmalı, tuz ekip arzu olunan derecede pişirmeli.

Şakşuka

Halka halka doğranmış iki baş soğanı bir kaşık dolusu tereyağda öldürdükten sonra iki kaşık dolusu çiğ kıyma ile de beş altı dakika kadar karıştırmalı ve içine bolca doğranmış maydanoz, taze yeşil biber, kabukları soyulmuş dört domates, iki kepçe et suyu veya adi su, tuz koyup iyice kaynatarak suyu yarısından az kalıncaya kadar pişirmeli. Ba'de çukurlar açıp altı yumurta kırmalı ve tuz, biber ekip pişirmeli.

Avrupa rafadan yumurta servis takımı

Tereyağda Yumurta

Tuzsuz tereyağı sahana koyup erir erimez yumurtaları kırmalı. Üzerine tuz, biber ekip pişirmeli.

İhtar: Yumurtayı bazı zevat az ve bazıları daha ziyade pişmiş olarak sever. Fakat yumurtaların akı biraz donuncaya kadar pişirilirse kıvamında pişmiş olur.

Yağ ziyade tuzlu veyahut o derece iyi değilse kızdırmakta bir mahzur yoktur.

Fıstıklı Yumurta

Bir buçuk kepçe çamfıstığını ayıklayıp yıkadıktan sonra kurulamalı. Bir kaşık dolusu tereyağ ile beraber sahanda pembe renk alıncaya kadar kavurmalı, gözler açıp yumurtaları kırmalı tuz, biber ekip pişirmeli. Üzerine limon sıkmalı.

Kaymaklı Yumurta

Büyük bir lüle kaymağı sahanda ısıttıktan sonra içine yumurtaları kırmalı, tuz, biber ekip pişirmeli.

Kıymalı Yumurta

Halka halka doğranmış üç beş soğanı tereyağda kızartmalı içine ince çekilmiş bir buçuk kepçe çiğ kıyma koyup beş altı dakika daha kavurduktan sonra yarım kepçe et suyu, yarım fincan sirke, bir ufak kahve kaşığı toz şekeri, tuz, maydanoz, biber, tarçın, karanfil ilave edip suyunu çekinceye kadar kaynatmalı, ba'de gözler açıp yumurtaları kırmalı. Tuz, biber bahar ekip pişirmeli. Arzu olunursa yumurta tavasına taksim edip üzerine yumurtaları kırmalı.

Böbrekli Yumurta

Kuşbaşı doğranmış altı adet böbreği tereyağda tuz, biber ile kavurduktan sonra haneler açıp yumurtaları kırmalı, üzerine tuz, biber ekip pişirmeli.

Mantarlı ve Salçalı Yumurta

Bir kutu mantardan bir garnitür yapmalı, sahana bir kaşık tereyağ ile koymalı, yağ eriyince haneler açıp yumurtaları kırmalı ve fırına sürmeli, üç dakika sonra üzerine domates salçası gezdirip matlup derecede pişirmeli.

Enginarlı Yumurta

Haşlanmış üç tane enginar göbeğini ezdikten sonra bir kaşık tereyağı, tuz, biber ile sahana koymalı iyice ısıttıkta haneler açıp yumurtaları kırmalı, üzerine tuz, biber ekmeli, ba'de pişirmeli.

Ispanaklı Yumurta

Ispanak kavurmasını bir kaşık yağ ile sahana koyup iyice ısıttıktan sonra haneler açıp yumurtaları kırmalı, tuz, biber ekip pişirmeli. Arzu olunursa üzerine domates salçası gezdirmeli.

Pastırmalı Yumurta

Elli dirhem gayet ince doğranmış yağlı pastırmayı hazırlamalı, bir kaşık dolusu tereyağda halka halka doğranmış dört beş baş soğanı kızartmalı, içine pastırmaları atıp bir iki dakika kavurduktan sonra bir yemek kaşığı sirke, bir kahve kaşığı toz şekeri, bir kepçe dolusu et suyu ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirmeli ba'de haneler açıp yumurtaları kırmalı üzerine tuz, biber, bahar, tarçın ekip pişirmeli.

Sucuklu Yumurta

Bir kaşık tereyağı erittikten sonra ince ince dogranmış sucuğu içine atmalı, biraz çevirmeli üzerine bir kepçe et suyu koyup yumuşayıncaya kadar kaynatmalı suyunu çekip yağı kalınca yumurtaları kırıp ateşte matlup derecede pişirmeli.

Dereotlu Yumurta

Bir kepçe et suyunu bir kaşık tereyağ ile yarısı kalıncaya kadar kaynattıktan sonra bol doğranmış dereotu karıştırmalı bir iki dakikada bu suretle kaynatmalı, ba'de haneler açıp yumurtaları kırmalı, tuz, biber, bahar ektikten sonra pişirmeli.

Arzu olunursa taze nane dahi konur.

İşkembeli Yumurta

Halka halka doğranmış iki üç baş soğanı bir kaşık yağda kızarttıktan sonra incecik doğranmış ve haşlanmış işkembeyi içine atıp birkaç defa çevirmeli. Haneler açıp yumurtalarını kırmalı, tuz, biber ekmeli ve pişirmeli.

Peynirli Yumurta

İki kaşık tulum peynirini bir kaşık tereyağıyla sahana koyup iyice karıştırınız. Ba'de içine yumurtaları kırıp tuz, biber ektikten sonra pişiriniz.

Ciğerli Yumurta

Bir kuzu ciğerinin karasını leblebi kadar doğradıktan sonra tereyağda kavurmalı ayrıca halka halka doğranmış ve tereyağda kavrulmuş soğanı bir miktar maydanoz, tuz, biber ile ciğere karıştırınız, üzerine bir kahve fincanı et suyu koyup kaynattıktan sonra yumurtaları kırıp tuz, biber ekiniz ve pişiriniz.

Çılbır

Yumurtaları, sarısını akına karıştırmadan bir karavanaya kırmalı, içine bir fincan sirke konmuş kaynar suyu yavaşça üzerine döküp beyazları donuncaya kadar pişirmeli; ba'de el kevgiri ile çıkarıp etrafını muntazam kesmeli ve bir tabağa dizmeli üzerine sarımsaklı yoğurt ve daha üzerine tereyağ gezdirip sofraya arz etmeli.

Omlet - Kaygana

Tereyağını bir tavada veyahut sahanda iyice kızdırdıktan sonra – adam başına iki yumurta hesabıyla – yumurtaları bir kaserolda[1] tuz, biber, biraz maydanoz, bir kahve fincanı süt ile vurmalı ve yağa döküp iyice yaymalı üzerine bir kapak kapayıp altı kızardıkta katlayıp yarım ay şeklini vermeli ve tabağa kaydırmalı. Bilcümle omletler bu şekilde tabh edilir.

İhtar: Omletin içi biraz suluca kalmalı ve dibinin yapışmaması için ara sıra tavayı veya sahanı sallamalıdır. Omlet içine peynir, kıyma, kabuğu soyulmuş taze domates, tereyağda kavrulmuş patlıcan, mantar, ıspanak, böbrek, ciğer, haşlanmış beyin, dil, soğan, av eti konularak da pişirilir. Ve her ne konursa o namla yâd olunur.

Peynirli Omlet

Yumurtaları kırıp içine maydanoz, rendelenmiş kaşar veya parmezan peyniri, tuz, biber ilave etmeli ve çalkayıp yağda bir tarafını kızartmalı.

Sade Omlet

Yağı tavada kızdırdıktan sonra tuz ile çalkanmış iki yumurtayı döküp kızartmalı.

1 Hazırlayanın notu: Fransızca *casserole*, Avrupa tipi saplı silindrik tencere.

Bezelyeli Omlet

Yumurtaları kaserole kırıp tuz, biber, haşlanmış iç bezelye ile çalkamalı ve bir kaşık ile karıştırıp bir tarafını kızartmalı ve kenar toplayıp tabağa kotarmalı.

Salçalı Çılbır

Yumurtaları sirkeli suda pişirdikten sonra tabağın ortasına dizmeli etrafına tereyağda kızartılmış ekmek dilimlerini dizip üzerine domates salçası gezdirmeli.

Mücver[2] (Micmer)

Altı yumurtayı tuz, biber, maydanoz ile iyice çalkamalı, içine bir baş rendelenmiş soğan, bir kaşık kıyma, bir buçuk dilim ıslatılarak suyu sıkılmış ekmek içi karıştırdıktan sonra bir kaşık dolusu kızdırılmış tereyağa dökmeli ve bir kaşığın tersiyle yaymalı, ağzını kapayıp orta ateşte kızartmalı ba'de çevirip diğer tarafı da kızarttıktan sonra sıcak sıcak sofraya arz etmeli. Ekmek süt ile ıslatılırsa daha nefis olur.

Mücver bütün olarak pişirileceği gibi tavaya kaşık ile de dökülerek küçük kıt'ada yapılır. Manzarası hoş durmak için yumurta tavasına iri iri döküp iki tarafını kızartmalı. Kubbeli tarafı üste gelmek üzere tabağa dizmeli.

Peynirli Mücver

Kıyma yerine içine arzu edilen peynir konur.

Fasulyeli Mücver

Çalkanmış altı yumurtaya tuz, biber, bir dilim ekmek içi, dört yumurta[3] ve haşlanmış ve ufak ufak kıyılmış taze fasulye karıştırıp yumurta tavasında kızartmalı.

Patlıcanlı Mücver

Bu da tıpkı fasulyeli mücver gibi pişirilir. Yalnız patlıcanı tereyağda kızarttıktan veyahut külde pişirdikten sonra kabuğunu soyup ezmelidir.

2 Hazırlayanın notu: "mücüver" şeklinde yazılmıştır.
3 Hazırlayanın notu: Tekrar yumurtanın konulması hatadır.

Salçalı ve Domatesli Mücver

Yumurtaları ekmek içi, tuz, biber ve kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış ve ufak kıt'ada doğranmış domates ile karıştırdıktan sonra yağda iki tarafını kızartmalı tabağa kotarıp üzerine sarmısaklı salça veya arzu olunan diğer salçalardan birini gezdirmeli.

İhtar: Mücver, beyin, işkembe, böbrek, ciğer, patates ve sair sebzeler ile de pişirilir.

Köfteler

8 Hangi cins etten olursa olsun köfte yapılacak etleri satırla tahtada kıymalıdır. Kıyma makinesinde kıyılarak yapılacak köfteler o derece leziz ve yumuşak olmaz.

Dövme Köfte

Yağsız koyun etini soğan suyu, tuz ile macun gibi oluncaya kadar dövmeli. Yarım parmak kalınlığında ve mecidiye kutrunda köfteler yapmalı, ızgarada pişirmeli.

Bu köfte midesinden rahatsız bulunanlarla hal-i nekahette olan hastalara mahsustur.

Kuru Köfte

Koyun budundan bir kilo alıp yağlarını ayırdıktan sonra et tahtasında gayet ince dövmeli. İçine iki dilim ıslatılmış bayat ekmek içi, iki yumurta, tuz, karabiber, bahar, rendeden geçirilmiş soğan, maydanoz koyup tekrar dövmeli ba'de arzu edilen şekilde köfteler yapmalı. Orta ateşte kızdırılmış sadeyağda kızartmalı.

Salçalı Köfte

Kuru köfteyi kızarttıktan sonra domates salçasına atıp on beş dakika kaynatmadan hafif ateşte ısıtmalı.

Yoğurtlu Köfte

Kuru köfteyi kızartıp tabağa dizdikten sonra üzerini tuz ile çalkanmış yoğurtla duvaklamalı daha üzerine tavadaki yağdan bolca gezdirip sofraya arz etmeli.

Tiritli Köfte

Bayat ekmek dilimlerini ateşte kızartmadan kurutmalı. Bir lengere dizip üzerine et suyu koymalı, iyice yumuşayıp suyunu çektikte üzerine kızarmış kuru köfteleri dizmeli veyahut kızdırıp yarım saat kadar hafif ateşte demlendirmeli.

Yoğurt Terbiyesiyle Köfte

Yuvarlak şekilde yapılmış kuru köfteleri tabağa dizip üzerini yoğurt salçası ile duvaklamalı, daha üzerine köfte yağını gezdirip sofraya arz etmeli.

Salçalı Piliç Köftesi

Haşlanmış pilicin göğüs etlerini ayrıca haşlanmış sığır dili, mantar, domalan, tuz, biber ile iyice kıymalı. Bir miktar beyaz salça ile karıştırıp galeta tozu içinde parmak kalınlığında köfteler yapmalı ve çalkanmış yumurtaya bulayıp tereyağda kızartmalı. Yağını süzüp üzerine domates salçası gezdirmeli. Beş altı dakika sıcak külde ısıtıp sofraya arz etmeli.

Kaymaklı Tavuk Köftesi

Yağda kızartılmış tavuğun etlerini iyice kıydıktan sonra içine tuz, biber, hindistancevizi, bahar, bir miktar kaymak[1] koyup suyunu çekinceye kadar hafif ateşte karıştırmalı. Soğutup köfteler yapmalı ve helleye buladıktan sonra tereyağda kızartmalı.

İhtar: Köfteler taze etten yapılmalıdır. Et bayat olursa kızarırken dağılır.

Ekşili Köfte

Yağlı koyun etini iyice kıydıktan sonra tuzlayıp ceviz kadar yuvarlak köfteler yapmalı ve tereyağda kızartmalı, ayrıca ince halka halka doğranmış ve tuz ile ovulmuş soğanı bol maydanozla karıştırıp tencerenin altına döşemeli. Üzerine köfteleri dizip daha üzerine iki limon suyu gezdirmeli ve hafif ateşte yarım saat kadar pişirmeli.

Terbiyeli Köfte

Soğan, tuz, biber ile iyice kıyılmış yağsız eti ceviz kadar köfteler haline ifrağ ettikten sonra tuzlu suda pişirmeli. Suyunu süzmeli. Ayrıca iki yumurtayı, bir limon, bir kepçe köfte suyu ile çalkalamalı ve üzerine döküp karıştırdıktan sonra kotarmalı.

1 Durmuş sütün yüzündeki çiğ kaymak veyahut süthanelerde kaymak makinesinden çıkarılan kaymaktan olmalıdır. Bulunmadığı surette yalnız süt de bu vazifeyi görür.

Maydanozlu Köfte

Soğan, tuz, biber, ile incecik kıyılmış ete yıkanmış yarın kepçe pirinç karıştırıp bol doğranmış maydanoz içinde ceviz büyüklüğünde yuvarlamalı. Maydanoz köftelerin her tarafını kaplamalı. Ayrıca tencerenin dibine de maydanoz döşeyip üzerine köfteleri dizmeli. Yarım kepçe et suyu ile hafif ateşte bir buçuk saat kadar pişirmeli.

Salçalı Sığır Eti Köftesi

Sığırın budundan alıp dörtte biri miktarı kuyruk veyahut böbrek yağı, tuz, biber, hindistancevizi, maydanoz, soğan ile iyice kıymalı, ba'de havanda dövmeli. Dövülürken içine iki yumurta kırmalı. Un serpilmiş bir tahtanın üzerinde bir parmak kalınlığında açmalı, mecidiye kutrundaki keski ile kesip kaynar tuzlu suya birer birer atmalı kaynatmamak şartıyla pişirmeli. Altından ateşi alıp bir çeyrek de kıvılcımlı külde bıraktıktan sonra tabağa kotarmalı, üzerine domates salçası gezdirmeli.

Peynirli Patates Köftesi

Bir kilo sarı patatesi haşlayıp ezdikten sonra içine tuz, biber, bahar, dereotu, maydanoz, bir yumurta, peynir, biraz un koyup iyice karıştırmalı, ba'de parmak kalınlığında köfteler yapmalı ve yağda kızartmalı.

Beyinli Patates Köftesi

Haşlanmış bir beynin zarını çıkardıktan sonra haşlanmış ve kabuğu soyulmuş patates, bir miktar maydanoz, tuz, biber ile karıştırılmalı, bu şayet ele yapışırsa içine bir miktar da tereyağ koyup ba'de köfte haline ifrağ etmeli ve tavada orta ateşte pişirilmeli.

Kıymalı Patates Köftesi

Patatesi haşlayıp kabuklarını soyduktan sonra tuz, biber, bir miktar süt, bir kaşık un, iki yumurta sarısı ile iyice yoğurulmalı; mecidiye kutrunda ve yarın parmak kalınlığında köfteler yapılmalı, ortasına soğanlı kıyma koyup üzerine bir köfte daha kapayıp etrafı iyice bastırılmalı ve tereyağda kızartılmalı.

Terbiyeli Sığır Köftesi

Yarısı lop et, yarısı da sığırın böbrek yağı olmak üzere makineden iki defa geçirdikten sonra havanda bir yumurta sarısı, ekmek içi, tuz ve biberle iyice dövülür. Yumurta şeklinde köfteler yapılarak hafif kaynamakta olan tuzlu suda pişirdikten sonra süzülür ve üzerine terbiye dökülüp domates salçası gezdirilir.

Av Eti ile Patates Köftesi

Bu da kıymalı köfte gibi yapılır. Av etini kızarttıktan sonra kıyıp içine bahar, hindistancevizi koymalıdır.

Balık Köftesi

Bu, palamut, yayın, levrek gibi balıkların hepsinden yapılır. Sureti imali: balık haşlandıktan sonra etleri kılçıklarından ayrılır. Torik veya palamut ise yalnız beyaz etleri alınarak soğan, tuz, biber, bahar, maydanoz, ekmek içi ve bir iki yumurta ile kıyılır. Ba'de köfte haline ifrağ edildikten sonra ister sade, ister zeytinyağında kızartılır ve sıcak iken sofraya arz edilir.

Hanım Köftesi[2]

Koyun veya dana etinin az yağlı tarafından alıp makineden iki defa geçirmeli. Daha iyisi biraz da et tahtasında dövmeli, ba'de içine gayet ince çentilmiş soğan, yıkanmış bir kepçe pirinç, tuz, biber, bahar koyup yoğurmalı. Kaz yumurtası şeklinde köfteler yapmalı üstüne biraz un veya galeta tozu serptikten sonra bunu delikli kevgire dizip içinde dört parmak su bulunan bir tencerenin üzerine oturtmalı. Ağzına bir kapak kapamalı. Bir saat kadar su buharı ile pişirmeli, ba'de soğutmalı. Yemeye yakın yumurtaya bulayıp tereyağda kızartmalı. Tabağa kotardıktan sonra üzerine tavadaki yağdan biraz gezdirmeli.

2 Hazırlayanın notu: Bugün kadınbudu adıyla bilinen köftenin benzeridir. Sonraki tarif olan Diğer Nev Hanım Köftesi ise, bugün bildiğimiz kadınbudu köftenin aynısıdır. Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı ve 1882-1883 tarihli yemek kitabında Mehmed Reşad'ın birinci Hanım Köftesi tarifi, Hanım Mücmeri adıyla yer alır.

Diğer Nev Hanım Köftesi

Bu da tıpkı hanım köftesi gibi yapılır yalnız buharda pişirmeyip pirinci haşladıktan sonra ete karıştırmalı ve köfteleri yapmalı. Yumurtaya bulayıp tereyağda kızartmalı.

Nohutlu Köfte

Ceviz kadar yapılacak et köftelerini yağda biraz kızarttıktan sonra hazırlamalı. Ayrıca haşlanmış nohudu tereyağda kızartılmış iki baş soğana karıştırıp bir kepçe et suyu ve köfteler ile beraber tencerede yarım saat pişirmeli.

Bezelyeli Köfte

Yapılmış kuru köfteyi tabağın ortasına dizmeli. Etrafına iç bezelye garnitürü koyup tavadaki yağı üstüne gezdirmeli. Bu suretle mantar, patates kızartması ve sair garnitürü ile de köfte ihzar edilir.

Levrek Köftesi

Bir kıyye deri ve kılçıklarından ayrılmış levrek balığı filesini 250 gram tuzsuz tereyağ ve tuz ile iyice havanda dövmeli içine yarım kilo süte batırılıp sıkılmış ekmek içi, yumurta sarısı ile tekrar dövüp tahta üzerine un serperek bunun içinde arzu edilen şekilde köfteler yapmalı, kaynar tuzlu suda birkaç dakika pişirmeli ve tabağa koyup arzu edilirse üzerine balık salçalarından birini gezdirmeli.

Kalkan balığından bu suretle köfte yapılır.

Bezelyeli Hindi Köftesi

Hindinin filesini çıkarıp kıymalı, içine sütte ıslatılmış ekmek içi, tuz, biber, bahar karıştırdıktan sonra köfteleri yapmalı ve galeta tozuna bulayıp tereyağda kızartmalı ve tabağın ortasına iç bezelye garnitürü koymalı, etrafına da köfteleri dizmeli.

Balıklar

9 Balıklar pullu, pulsuz olmak üzere iki kısımdır. Taze olan balıkların pulları biraz güç çıkar bayat ise daha çabuk çıkar. Sazan gibi balıkların derisini yüzmelidir. Bütün pişirilecek ufak balıkları karnından enine yarım santim kadar kestikten sonra boğazından ciğer ve bağırsaklarıyla beraber çekip çıkarmalıdır.

Bayat balıklar temizlendikten sonra biraz limon suyu içinde bırakılırsa diri durur ve pişerken dağılmaz.

Balıklar tel ızgaralı tavalarda olduğu gibi adi tavalarda da kızartılır.

Balık tavaları için en muvafık yağ zeytinyağıyla sadeyağı yarı yarıya karıştırarak ihzar edilendir.

Mamafih yalnız zeytinyağında da balık pek iyi kızarır balığı kendi renginde kızartmak için tuzlayıp biberledikten sonra üzerini yağlamalı ve çarşı yufkasına sarıp kızartmalı ba'de yufkadan çıkarıp tabağa dizmelidir.

Balık dolmasına, papaz yahnisine, pilakisine, midye ve tarak dolma ve salmalarına tuz ile beraber tarçın çok yakışır.

Tencerede pişirilecek balıkların kapağını kapamayınız.

Miktarlar hep bir kilo balık üzerinedir.

Kırlangıç Balığı Haşlaması

Bir baş soğanla iki tane havucu rendeden geçirdikten sonra doğranmış maydanoz ile suda haşlamalı ve kevgirden geçirmeli. Temizlenmiş balığı tencereye koyup kevgirden geçirilmiş suyu, muntazam şekilde doğranmış patates ve bir miktar tuz ile beraber üzerine dökmeli. İyice pişirdikten sonra dağıtmadan tabağa salçasıyla beraber koyulmalı. Patatesler etrafına dizilerek üzerine hardal salçası gezdirilir.

Terbiyeli Kırlangıç Balığı Haşlaması

Yukarıda tarif edildiği gibi balığı haşlayıp tabağa koyduktan sonra üzerine iki yumurta, bir limon suyu, iki kaşık zeytinyağını iyice çalkayıp dökmeli.

Bu suretle levrek, kalkan, iskorpit, sinagrit, pisi balıklarından da haşlama yapılır.

Maydanozlu Levrek Balığı

Temizlenmiş balık tencereye konulup üzerine çıkıncaya kadar su, limon suyu, tuz, doğranmış bir baş soğan, iki havuç, maydanoz, maydanoz kökü koyup haşlandıktan sonra soğutulmalı. Suyunu süzüp kılçıklarını çıkarmalı, etleri kubbeledikten sonra üzerini mayonez ile duvaklamalı. Mayonez iyice dondukta üzerini ve tabağın etrafını lop yumurta dilimleri, pancar, havuç, hıyar, kebere turşularıyla çekirdeği çıkarılmış yeşil zeytin, turp ile tezyin ediniz.

İhtar: Balık şekl-i tabiisinde tabağa konarak üzeri mayonez ile duvaklanır ve ağzına ufak salata veya maydanoz sokulur. Ve türlü türlü şişe turşularıyla tezyin edilir.

Bu suretle imal edilecek balığı evvela uzun balık tenceresinde haşladıktan sonra soğutmalı, ba'de suyunu süzüp şeklini bozmadan ortasındaki ve etrafındaki kılçıkları çıkarıp tabağa yatırmalıdır. Bir de mayonezin

üzerine konacak turşular ya şişe turşusu yahut o suretle yapılmış turşulardan olmalıdır.

Eti beyaz olan her cins balıktan mayonezli yapılır.

Uskumru Izgarası

Uskumruların kafalarını kestikten sonra karınlarını yarmadan içini çıkarmalı ve yıkayıp tuzlamalı ve limonlu suda iki saat kadar yatırmalı. Izgarayı yağladıktan sonra orta ateşe koyup balıkları üzerine dizmeli. Aheste aheste pişirmeli. Doğranmış bol maydanozu tabağın altına ve balıkların arasına serpmek suretiyle balıkları istif etmeli, üzerine limon suyu, zeytinyağını çalkayıp dökmelidir. Sıcak iken sofraya arz etmeli. Buna hardal salçası dökülürse o da nefis olur.

Melabik[1] Pilakisi

Uskumru balıklarının karnını yarmadan [içini] çıkarıp yıkadıktan sonra tuz, biber ve limon suyu ile piyazlamalı. Bir karavananın içine bir parmak kalınlığında doğranmış maydanoz sermeli üzerine balıkları dizmeli, üzerini de o miktarda maydanoz ile duvakladıktan sonra – on iki balık için bir kepçe itibariyle – zeytinyağı gezdirmeli, hafif ateşte ağzı kapalı olduğu halde pişirmeli. Balıklar pişmeye yüz tuttuğu ve suyunu çekmediği görülürse suyunu çekmek için kapağı açmalıdır. İyice piştikte tabağa kotarıp üzerine limon suyu gezdirmeli ve ılık iken sofraya arz etmeli.

Yumurtalı Uskumru Tavası

Başları kesilmiş ve karnı yarılmadan içi çıkarılmış uskumru balıklarını iki üç saat kadar rendeden geçirilmiş üç baş soğan, tuz, biber, yenibahar, tarçın çalkanmış üç yumurta, yarım yemek kaşığı un veya peksimet tozu içinde bırakmalı. Tavada yağı kızdırıp bir kaba boşaltmalı ve tava sıcak iken balıkları sık sık dizmeli üzerine kalan yumurtalı piyazı döküp her tarafına gelmek üzere yaymalı, kızgın yağı üste döküp orta ateşte kızartmalı, ba'de çevirip üstünü de kızarttıktan sonra tabağa kotarmalı ve limon suyu kızdırmalı, sıcak iken sofraya takdim etmeli.

1 Hazırlayanın notu: Melabik veya melabek olarak okunabilen bu kelimenin anlamı bulunamadı.

Balık Tavaları

Tavada kızartılacak balıkları, pullu ise evvela kazıyıp içini boşaltmalı ve tuzlayıp bir saat kadar delikli kevgirde süzülmesi ve tuzunu çekmesi için bırakmalı. Ba'de una veyahut peksimet tozuna veya helleye buladıktan sonra kızgın yağda açık pembe renk alıncaya kadar kızartmalıdır. Gümüş, hamsi, ateş balığı ile tekir içi boşaltılmadan kızartırlır. Bahusus pek küçüklerini bazı zevat ziyade kızartıp kılçığı ile ekl ederler.

Uskumru Papaz Yahnisi

Balıkları biraz haşladıktan sonra kılçıklarından ayırmalı, ayrıca yarım kilo soğanı halka halka doğrayıp zeytinyağında açık pembe renk alıncaya kadar kavurmalı ve içine bolca maydanoz doğramalı. Dibi düz tencereye balıkları dizmeli, üzerine soğanın yarısını sermeli bir sıra daha balık dizip onun üzerine de soğanın mütebaki kısmını serdikten sonra tuz, bir kepçe zeytinyağı ve bir fincan da su koyup hafif ateşte pişirmeli, indirileceğine yakın limon ile tarçın ekmeli.

Balık Pilakisi

Halka halka doğranmış 250 gram soğanı tuzla iyice ovduktan ve yıkadıktan sonra bolca maydanozla karıştırmalı. Dibi düz bir tencere veya tepsiye ayıklanmış balıkları dizmeli daha üzerine piyaz, taze domates, havuç, tuz, biber, zeytinyağı ve bir kepçe su koyup pişirmeli. Arzu olunursa sarımsak, doğranmış limon, havuç da konur.

Sarımsaklı Tekir Pilakisi

Balıkları karnını yarmadan temizledikten sonra başları tepsinin kenarına, kuyrukları merkezine gelmek üzere dizmeli. Üzerine incecik çentilmiş sarımsak, maydanoz, rendelenmiş ve tuzla ovulmuş soğan, tuz, biber koyup tepsiyi orta ateşe oturtmalı, kaynamaya başladığı zaman üzerine bir büyük kepçe dolusu zeytinyağı, bir fincan su ilave ederek pişirmeli, suyunu çektikte limon sıkıp kotarmalı.

Salçalı Kefal

Temizlenmiş kefal balıklarını maydanoz, tuz, biber ile piyazladıktan sonra bir kepçe zeytinyağı, yarım kepçe su ile pişirmeli ve tabağa

kotarmalı. Haşlanmış 250 gram patatesi bir kaşık un ile ezip iki kepçe et suyunda pişirmeli, tuz, biber, limon suyu ilave edip üzerine dökmeli.

İstiridye Pilakisi

İstiridyeleri açmalı ve ateşin üzerine dizip rengi biraz ağardıkta kaldırmalı. Ayrıca ince kıyılmış mantar, soğan, maydanozu bir kaşık zeytinyağı, yarım kepçe et suyunda tuz ile pişirmeli ve bir tabağa döşeyip üzerine istiridyeleri kabuğundan çıkarıp dizmeli onun üzerine de zeytinyağı, biber ektikten sonra rengi sararıncaya kadar fırında bırakmalı. Sofraya getirirken üzerine limon sıkmalı.

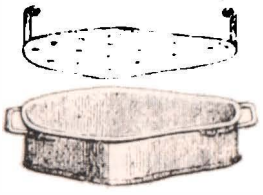
Kalkan Balığı Haşlaması

Kalkan balığının çivisi az ve rengi beyaz ve kalilini [ufak] intihab etmelidir. Haşlama yapmak için balığın içini çıkarıp ona mahsus olan tavaya koymalı, üzerine çıkılıncaya kadar su, yarım fincan sirke, tuz, defne yaprağı, kekik, bir baş soğan ve patates ile haşlamalı. Piştikten sonra suyunu süzüp bir bez ile kurulamalı. Tabağa koyup şekilde görüldüğü gibi[2] kesmeli. Etrafını maydanoz dallarıyla tezyin ettikten sonra üzerine arzu edilen salçayı döküp sofraya takdim etmeli.

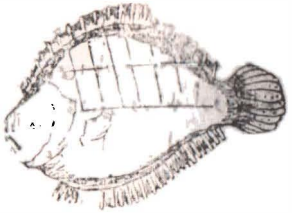
İhtar: Hastalar için, yapılacak haşlamalara yalnız tuz koymalıdır.

Kalkan Balığı Kızartması

Ayıklanmış ve dilim dilim kesilmiş balığı tuz, biber, limon suyu ile piyazladıktan sonra iki saat kadar bırakmalı. Yarı yarıya karıştırılmış zeytinyağı ile tereyağını tavada kızdırdıktan ve balıkları kurulayıp una buladıktan sonra kızartmalı sıcak iken sofraya arz etmeli.



2 Hazırlayanın notu: Bkz. s. 157'deki çizim.



Kalkan balığının dilimlenmesini gösteren şekil

Mayonezli Kalkan Balığı

Haşlanmış kalkan balığının etlerini deri ve kılçıklarından ayırıp limon suyu, tuz bir kaşık zeytinyağı ile karıştırdıktan sonra tabağa kubbelice koymalı; üzerini mayonez ile duvaklayıp lop yumurta, şişe turşusu, salata ile tezyin etmeli.

Salçalı İstiridye

İstiridyeleri ona mahsus bıçak ile açmalı ve ateşe oturtup rengi ağardıkta (beş altı dakika ateşte bırakmak kifayet eder) çatal ile bir tabağa çıkarıp dizmeli. Ayrıca yapılacak mantar salçasını bir kaşık zeytinyağı ile karıştırdıktan sonra balığın üzerine dökmeli bunun üzerine de gayet ince dilinmiş ekmek içi dizip tekrar zeytinyağı gezdirmeli ve tabağı hafif ateşe oturtmalı. Üstüne ateş konmuş saç kapağı üzerine kapatıp pembe renk alınca limon sıkıp sofraya arz etmeli.

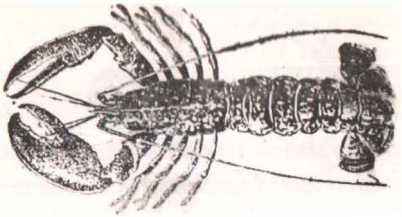
İstiridye için salça: Yarım kutu mantarı, maydanoz, bir kaşık zeytinyağı, haşlanmış bir baş soğan, tuz, biber ile karıştırarak pişirmeli.

Mayonezli İstakoz

İstakoz alınacağı zaman ağırı ve semizi intihab olunmalıdır. Kuyruğunu kaldırıp koklamalı ve fena bir koku neşredeni almamalıdır.

İstakozu kuyruğundan tutup kaynar suya daldırmalı ve yirmi dakika kadar haşlamalı. Ba'de çıkarıp suyu süzüldükte sırtından yarıp tabağa koymalı. Ayaklarıyla kıskaçlarının içindeki etleri de çıkarıp etrafına dizmeli. Ba'de üzerini mayonez ile duvakladıktan sonra maydanoz, turşusu[3], yumurta ve saire ile suret-i mükemmele de tezyin etmelidir.

3 Hazırlayanın notu: Burada kelime eksik, "şişe turşusu" olabilir.



ایستاقوز

İstakoz

TEKE

Buna karides dahi derler. İki nevdir. Biri renksiz, diğeri siyaha maildir. Renksizi daha lezizdir. Haşlayıp Frenk salatası ve maydanoz ile sofraya takdim edilir.

ALABALIK

Tatlı su balıklarının en leziz ve nefisidir. Tazesi pek latif olur. Bu balık iki cinstir. Biri pembe ve diğeri beyazdır. Rengi pembe olanı daha makbuldür.

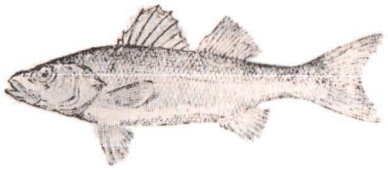
Bu balığın irilerini sade et suyunda haşladıktan sonra tabağa dizmeli ve üzerine beyaz salça, kebere turşusu döküp sofraya takdim etmeli. Küçüklerini tava yapmalıdır.

SALÇALI SAZAN BALIĞI

Sazan balığının derisini yüzüp bir buçuk parmak kalınlığında doğramalı. Ayrıca bir kaşık tereyağda rendelenmiş bir baş soğan, bir kaşık unu kavurduktan sonra içine bir kutu mantar, defne yaprağı, tuz, biber, kekik, bir kepçe et suyu veya adi su, bir kepçe sirke ile balıkları koyup pişirmeli. Tabağın dibini ince ekmek dilimleri ile örtüp üzerine balıkları dizmeli onun üzerine de salçasını döküp sofraya arz etmeli.

طاتل صو سازان بالیغی

Tatlı su sazan balığı



طاتلى صو اوروك بالينى

Tatlı su levrek balığı

Tekir Balığı Pilakisi

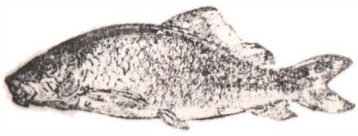
Temizlenmiş tekir balıklarını, dibine maydanoz serpilmiş bir tepsinin kenarına başları, ortasına kuyrukları gelmek üzere dizmeli. Rendelenmiş bir baş soğan, maydanoz, bir diş doğranmış sarımsak, tuz, biber ile yapılacak piyazı üstüne sermeli. Kaynamaya başladığı ve suyunu salıverdiği zaman üzerine bir buçuk kepçe zeytinyağı, yarım kepçe et suyu ilave edip suyunu çekinceye kadar kıvılcımlı ateşte pişirmeli indirileceğine yakın limon sıkmalı.

Levrek Balığı Fırınlısı

Temizlenmiş levrek balığını halka halka doğradıktan sonra tepsiye bir sıra dizmeli. Üzerine bir kepçe zeytinyağı, yarım kepçe et suyu, tuz, biber, peksimet tozu ekmeli, fırında pişirmeli. Sıcak iken limon sıkıp kotarmalı.

Farsalı Barbunya

Karnı yarılmadan temizlenmiş ve tuzlanmış barbunya balıklarının üzerine bir santim kalınlığında ayrıca yapılmış tavuk farsası sürüp bir lengere dizmeli. Üzerine eritilmiş bir kepçe tereyağı, yarım parmak et suyu koyup pişirmeli. İndirileceğine yakın limon suyu sıkmalı.



باربونيا بالينى

Barbunya balığı

Kâğıtta Barbunya Fırınlısı

Karnı yarılmadan barbunya balıklarını temizleyip tuzladıktan sonra ciğerlerini ağzından içine sokmalı. Ba'de zeytinyağı ile yağlanmış Alikurna kâğıtlarına birer birer sarıp iki tarafından ağızlarını kapamalı. Hafif yağlanmış saç tepsiye dizip bir buçuk saat kadar fırında pişirmeli. Sıcak iken tabağa kotarıp arzu olunan salça ile sofraya arz etmeli.

Midye Tavası

İstiridye açmaya mahsus bıçak ile açıp içinde su bulunan bir kâseye çıkarmalı. Ba'de süzüp tuzlamalı. İçine biraz sirke konmuş helleye bulayıp zeytinyağında kızartmalı.

Üzerine fındık taratoru dökülürse taratorlu midye tavası yapılmış olur.

Lüfer Pilakisi

Lüfer balıklarını biraz haşladıktan sonra birkaç baş soğanı, üç yumurta sarısı, tuz, biber, bahar, tarçın ile havanda dövmeli ve balıkları bu piyazın içine koyup bir iki saat terk etmeli. Ba'de bir lengere dizmeli üzerine piyazı dökmeli daha üstüne zeytinyağında kızartılacak maydanoz garnitürünü yağıyla beraber gezdirmeli. Bir kepçe de et suyu koyup pişirmeli ve indirileceğine yakın limon sıkmalı.

Midye Pilakisi

Temizlenmiş midyeleri temiz suda bir saat kadar bıraktıktan sonra kefal balığı pilakisinde tarif olunduğu üzere pişirmelidir.

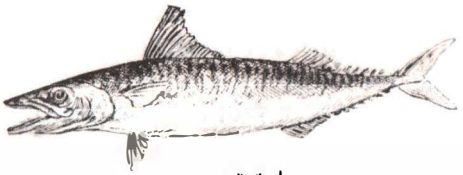
Tarak pilakisi dahi bu suretle pişirilir.

Midye Güveci

Midyeleri çıkarıp hazırlamalı. Ayrıca gayet ince olarak halka halka doğranmış soğanı tuz ile öldürdükten sonra yıkayıp sıkmalı. Bol maydanoz ile karıştırmalı yarısını bir lengerin altına döşeyip üzerine midyeleri dizmeli ve onun üstüne de diğer nısfı sermeli. Bir kepçe zeytinyağı, tuz, biber, bir kepçe et suyu veya tatlı su koyup fırında pişirmeli.

Palamut Balığı Pilakisi

Karnı yarılmadan halka halka doğranmış palamut balıklarını rendeden geçirilmiş soğan, tuz, biber ile piyazlayıp on iki saat terk etmeli ba'de üzerindeki soğanları silkeyip atmalı. Ayrıca gayet ince olarak halka halka doğranmış soğanı tuzla ovduktan sonra bol maydanoz, sarımsak, taze domates ile karıştırıp hazırlamalı. Balıkları tepsiye dizmeli, üzerini piyazla duvaklamalı. Bu suretle iki üç kat balık ve piyaz koymalı. Bir kepçe zeytinyağı, bir kepçe de su koyup ağzı açık olduğu halde hafif ateşte pişirmeli. İndirileceğine yakın limon sıkmalı, tarçın ekerek kotarmalı.



طوریك بالبی

Torik balığı

Sazan Balığı Fırınlısı

Derisi yüzülmüş bütün bir sazan balığını temizleyip sırtından ayırmadan karnından yarmalı ve sırtı altına gelmek üzere tepsiye yatırmalı, tuz, iki kepçe zeytinyağı, limon suyu sıkmalı. Sıcak iken sofraya arz etmeli.

Kefal Pilakisi

Yarım okka soğanı gayet ince ve halka halka doğradıktan sonra tuzla ovmalı ve suyunu sıkıp tavada zeytinyağına atmalı; içine tezyin edilmiş ve halka halka doğranmış iki ufak havuç, bir miktar maydanoz, ince ince doğranmış bir kök kereviz, dört diş sarımsak ilave edip soğanlar sararıncaya kadar kavurmalı ba'de temizlenmiş balıkları tencereye dizip harcı yağıyla beraber üstüne sermeli. Tuz, biber, tarçın, halka halka doğranmış yarım limon, iki kepçe yağsız adi et suyu koyup ateşte pişirmeli. Ba'de tabağa kotarıp üzerine limon sıkmalı.

Fırınlı Kalkan Pilakisi

İki tane kazınmış ve halka halka doğranmış havuç ve bir pırasanın beyazı ve bir miktar kekik, birkaç defne yaprağı, bir demet maydanoz ve üzerine çıkacak kadar yağsız adi et suyu, tuz, yarım kepçe sirke ilave ederek orta ateşte bir saat kadar pişirmeli. Ba'de süzmeli. Ayrıca yarım okka soğanı incecik halka halka doğradıktan sonra tuzla ovup suyunu sıkmalı. Ve zeytinyağında sarartmalı. Ve bir tepsiye döşemeli, üzerine doğranmış sekiz on diş sarımsağı serpmeli. Balığı bütünce üzerine yatırmalı. Süzülen suyu döküp ve tarçın ekip fırında pişirmeli.

İhtar: Kırlangıç, kefal, yayın balıklarından da bu usulde pilaki yapılır. Yalnız balıklar halka halka doğrandıktan sonra soğanın üstüne dizilmelidir.

Patatesli Kırlangıç Balığı

Hepsi bir büyüklükte olan yarım okka patatesi soyup halka halka doğradıktan sonra tepsiye dizmeli. Sekiz on diş doğranmış sarımsağı üzerine serpmeli. Balıkları temizleyip bir buçuk parmak kalınlığında doğradıktan sonra üzerine dizmeli. Fırınlı kalkan pilakisinde tarif olunan sebze suyundan üzerine çıkıncaya kadar dökmeli. Tuz, biber, bahar, tarçın ekip fırında bir buçuk saat kadar pişirmeli, ba'de üzerine limon sıkıp tabağa kotarmalı. Soğudukta sofraya arz etmeli.

Pisi Balığı Haşlaması

Temizlenmiş pisi balıklarını bir soğan, bir miktar maydanoz, rendelenmiş bir havuç bir tane patates yarım kepçe sirke, tuz ve üzerine çıkıncaya kadar su koyup iyice kaynattıktan sonra balığı içine atmalı, piştikte süzüp balıkları tabağa dizmeli. Ve suyunu bir elekten geçirdikten sonra içine bir limon, bir kepçe zeytinyağı, kıyılmış maydanoz, cüzi hardal koyup iyice karıştırmalı ve balıkların üzerine dökmeli.

Barbunya Balığı Filetosu

İri barbunyaları bir miktar tuzlu ve sirkeli suda haşladıktan sonra kılçıklarını çıkarmalı ve bir tepsiye dizmeli. Üzerine sütlü salça ve rendelenmiş parmezan peyniri, peksimet tozu ekip fırında kızarıncaya kadar pişirmeli.

Dalyan Paçası

Kaya, kırlangıç, iskorpit, kefal, dülger, mercan, sargoz[4], öksüz oğlan, mezit [mezgit], lipsos, sinağrit gibi balıklardan laakall on nevi ayırıp temizledikten sonra tuzlu suda haşlamalı. Üç baş rendelenmiş soğanı bir kepçe zeytinyağında kavurmalı. Balıkların haşlandığı sudan iki kepçe ilave edip bir iki taşım kaynatmalı, ba'de bir tel elekten ezerek süzmeli. İncecik dilinmiş ekmek dilimlerini kızartıp tabağa iki üç sıra koyup balıkları kılçıklarından çıkardıktan sonra üstüne dizmeli ve salçaya eritilmiş safran[5] karıştırarak ekmekler yumuşayıncaya kadar üzerine dökmeli.

Salçalı Mersin Balığı Tavası

Ayıklanmış mersin balığını halka halka doğradıktan sonra bir miktar limon suyu, tuz, biber ile piyazlayıp birkaç saat terk etmeli. Ba'de una bulayıp kızgın zeytinyağında kızartmalı. Fıstık salçasıyla sofraya arz etmeli.

Taratorlu Kılıç Balığı

Kılıç balığını kuşbaşı doğradıktan sonra soğan suyu, tuz, limon ile piyazlayıp birkaç saat terk etmeli. Ba'de iki balık bir defne yaprağı olmak üzere şişlere geçirmeli orta ateşte çevire çevire kızartmalı. Tabağa çekip üzerini fındık taratoru ile duvakladıktan sonra zeytinyağını kızdırmalı ve sıcak iken sofraya arz etmeli.

İhtar: Bu usulde torik balığının beyaz tarafından dahi yapılırsa da o derece leziz olmaz.

4 Hazırlayanın notu: *Diplodus sargus*. Sargos olarak da bilinir.
5 Safranı sekiz on saat suda bıraktıktan sonra istimal etmelidir.

Dolmalar

Kuzu Dolması

10 On on iki okkalık bütün bir kuzuyu başıyla beraber yıkadıktan sonra iyice piyazlamalı. Beş altı saat sonra üzerindeki soğanları silkeyip bol kaynar suda iyice yumuşayıncaya kadar haşlamalı. Aşağıda tarif edeceğimiz içi tıkız olmamak üzere karnından içine doldurup dikmeli. Üzerine yoğurt vaya yumurta sarısı sürüp fırında nar gibi oluncaya kadar kızartmalı. Kızarırken ara sıra içine gidecek surette üzerini et suyu ile tavlamalı. Ba'de fırından çıkarıp ipliklerini atmalı. Ve büyük bir lengere koyup sıcak iken sofraya takdim etmeli.

Kuzu içi: Bir okka soğanı rendeden geçirdikten sonra 150 dirhem tereyağda kavurmalı. Kızardıkta fındık kadar doğranmış bir tane kuzunun karaciğeriyle yüreğini, bir kepçe dolusu çamfıstığını, bir kepçe de kuş üzümünü içine atıp ayrıca kızarıncaya kadar kavurmalı ba'de iki okka et suyunu, iki demet dereotu, tuz, biber ilave edip kaynatmalı. Bir okka yüz dirhem yıkanmış pirinci içine salıp demlendirmeli ve pirincin pilav derecesinde yumuşak olmamasına dikkat etmeli. Ba'de kuzunun içine doldurmalı. Bazen pirinci de soğan ile kavururlar.

İhtar: Kuzu dolmasının en iyisi pilavı kuzunun içine doldurmayıp ayrıca pişirmeli ve kuzuyu kızartıp üzerine koymalıdır. Bu surette pirincin suyunu iki buçuk okkaya eblağ etmelidir. Sofraya takdim edileceği zaman üzerine bahar, tarçın ekmelidir.

Kaburga Dolması

Koyunun bir yanından çıkarılacak bütün bir kaburganın üzerinde derisini el ile kemiklerinden ayırdıktan sonra içine pilavı doldurup iyice dikmeli ve kaynar suda etler yumuşayıncaya kadar pişirmeli. Ba'de tepsiye koyup üzerine yumurta sarısı sürüp fırında kızartmalı ve ara sıra birer miktar et suyu gezdirmeli. Ba'de kotarmalı.

İhtar: Kuzu için de tarif olunduğu üzere soğan ve ciğer kavrulup kızarmaya başladıkta yıkanmış pirinci içine atıp pembe renk alıncaya kadar kavurmalı, ba'de biraz su ile tavladıktan sonra kaburgaya doldur-

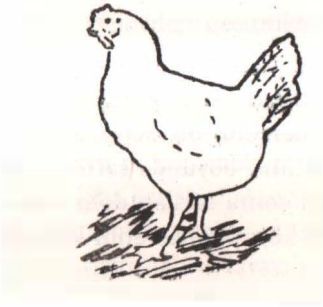
malıdır. Bunun pirinci ziyade diri olmalıdır ki haşlanırken lapa gibi olmasın.

Hindi Dolması

Bu da tıpkı kuzu dolması gibi yapılır. İçinin daha leziz olması için pilavına bir kutu mantar veya trüf koymalıdır. Bu suretle tavuk, kaz, ördek dolmaları dahi yapılır.

Tavuk Dolması

Tavuk temizlendikten ve piyazlandıktan sonra kaburga içi gibi bir iç yapılarak doldurmalı ve dikip haşlamalı ister fırında, ister tavada kızartılır.



Salçalı Kaz Palazı Dolması

Temizlenmiş kaz palazını kendi ciğeriyle yapılacak pilav ile doldurduktan sonra dikip suda haşlamalı. Ba'de çıkarıp ipliklerini atmalı ve tabağa koyup üzerini yoğurt salçasıyla duvaklamalı ve kırmızı biber salçası gezdirmeli.

İhtar: Bunun pilavını yapmak için: Evvela iki baş soğanı rendeden geçirip iki kaşık yağda pembece kavurmalı ve içine pirinci ve palazın ciğer ve yüreğini kıyıp atmalı ve biraz çevirdikten sonra pirinçler diri kalmak üzere tavlanmalı, ba'de palazın karnına hafifçe doldurmalıdır.

Gerdan Dolması

Bütün gerdanın içinden kemiğini çıkarıp ihzar edilmiş ve pirinci az tavlanmış kuzu içini doldurmalı; iki başından dikip haşlamalı. Sudan çıkarıp süzdükten sonra tereyağda kızartmalıdır.

Bumbar ve Şirden Dolması

Bumbarı çevirip içini kazıdıktan sonra iyice yıkamalı ve tekrar çevirmeli. Ayrıca bir koyunun akciğerini bir baş soğanla makineden geçirdikten sonra tuz, biber, bahar, bir yemek kaşığı yıkanmış pirinç, yarım kepçe su ile karıştırmalı. Ba'de bumbar ve şirdene sıkı olmamak üzere doldurmalı. Ve iki ucunu yağlayıp beş on yerinden iğne ile delip tuzlu suda kaynatmalı. İyice piştikten sonra süzüp soğutmalı. Bütün olarak tereyağda kızartmalı. Ba'de altı yedi santim boyunda kesmeli. Şirdenler dahi bir santim kalınlığında halka halka kesildikten sonra yumurtaya bulayıp kızartmalı.

Bumbar ve şirdenin içine biraz da et kıyması konursa daha leziz olur.

Etli Yaprak Dolması[1]

İnce asma yapraklarını suda biraz haşladıktan sonra sıkmalı. Ayrıca yağlı eti makineden iki defa iki baş soğanla geçirdikten sonra biraz pirinç, tuz, biber, bahar, dereotu, bir kepçe su ile iyice karıştırmalı ve yapraklara koyup iki üç santim boyunda sarmalı. Tencerenin dibine bir iki asma yaprağı serdikten sonra sarılan dolmaları istif etmeli. Üzerine bir düz tabak iki kepçe su koyup tencerenin kapağını kapamalı. Ve orta ateşte pişirmeli.

Asma yaprağından maada, ilkbaharda marul, yeşil salata, at kestanesi ve fındık yapraklarından yapılır. Kuzu eti ile yeşil salatadan yapılan dolma hepsinden nefis olur.

Yalancı Dolma

Alelumum zeytinyağıyla pişirilen dolmalara "yalancı dolma" derler.

Yalancı dolma birçok sebzeden ve balık, midye, taraktan yapılır.

Sebzelerin en meşhurları patlıcan, asma yaprağı, lahana, biber dolmalarıdır.

Dolmanın iyi olması için içi iyi yapılmış olmalı ve ne pek sıkı ve ne de gevşek doldurulmalıdır. Pişirirken dibinin tutmamasına ve diri veya ezik olmamasına dikkat etmelidir.

1 Diğer sebzelerden yapılan dolmalar; sebzeler sırasında yazılmıştır.

Yalancı Yaprak Dolması

Etrafı dilimsiz ince asma yapraklarını suda bir çeyrek saat kadar haşladıktan sonra suyunu sıkıp aşağıda tarif edeceğimiz içi, yapraklara koyup bir parmak kalınlığında ve yedi sekiz santim boyunda bükerek sarmalı ve tencerenin dibine asma çubukları, üzerine asma yaprağı koyup onun üstüne dolmaları dizmelidir. Kemalen sarılıp dizildikten sonra üzerine tabak kapamalı ve dolmanın miktarına göre iki üç kepçe yağsız et suyu veya tatlı su gezdirip kapağını kapadıktan sonra orta ateşte pişirmeli. Buna su ile beraber bir miktar zeytinyağı ve aralarına on on beş tane çakal eriği konursa daha leziz olur.

Yalancı Dolma İçi

Yarım okka soğanı rendeden geçirdikten sonra iki kepçe zeytinyağında koyu pembe renk alıncaya kadar kavurmalı. Bu sırada içine çamfıstığı ve kuş üzümü koymalı. Yüz dirhem yıkanmış pilavlık pirince, tuz, biber ilave ederek soğanlar koyu kırmızı oluncaya kadar karıştırmalı; ba'de iki kepçe yağı alınmış et suyu ile tavlamalı, pirinç, suyu çektikçe tekrar et suyunu koyup bir iki defa daha karıştırdıktan sonra suyunu çektirmeli. Bu suretle pirinçler biraz yumuşayınca yarım kaşık toz şekeri, bol dereotu, nane, tarçın ilave ederek karıştırmalı ve tavayı yere almalı. Soğudukta yapraklara sarmalıdır.

Dolmanın içinin akçıl olmasını arzu edenler soğan ile pirinci az kavurmalıdır.

Lahana, fındık ve at kestanesi yapraklarından dahi bu suretle dolma yapılır.

Uskumru Dolması

Sekizi bir okkalık taze uskumru balıklarının karnını yarmadan boğazından içini çıkarmalı. Parmaklar arasında hafif bastırarak iyice yumuşatmalı. Derisini zedelememek şartıyla kuyruğunun biraz üstünden kemiğini kırmalı ve boğazından çekip çıkarmalı. Biraz daha ovuşturup içinde et kalmadığı zaman balıklar hazırlanmış olur.

Balığın içini çıkarmak maharete mütevakkıf [bağlı] olduğundan patlayanları bir tarafa koyup dolma içine karıştırmalıdır. Ba'de tarif edece-

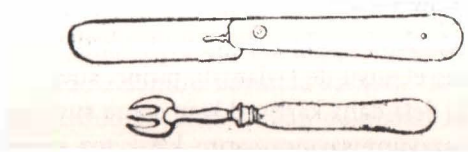
ğimiz içi doldurup peksimet tozuna veya helleye buladıktan sonra zeytinyağında kızartmalıdır.

Balık dolması içi

Beher balık için büyük iki baş soğan hesabıyla soğanı halka halka doğradıktan sonra bolca zeytinyağında koyu pembe renk alıncaya kadar kavurmalı. Ba'de bozulan ve içinden çıkan balık etlerini doğrayıp bol fıstık, üzüm, tuz, biber, bahar ile soğanı karıştırıp iyice kızardıkta tavayı yere almalı ve bolca tarçın, biraz karanfil ekip soğuttuktan sonra balıklara doldurmalı.

Lüfer Balığı Dolması

Lüfer balığının hepsi bir boyda olanlarından ayırıp tıpkı uskumru dolması gibi yapılır.



میدیا واستیریدیا چاتال وبچاغی

Midye ve istiridye çatal ve bıçağı

Midye Dolması

İri ve hepsi bir boyda olan midyelerin üstünü iyice kazıdıktan sonra yıkamalı. Ba'de ona mahsus olan bıçak ile açıp sivri tarafındaki kılları ve yüreğini çıkarmalı ve pişerken ağzının açılmaması için sinirini kesmeli ve parmak ile içini yoklamalı. İçinde inci veya kabuk parçası varsa çıkarmalı ve bir kevgire koyup üzerine su dökmeli. Ba'de yalancı dolma içi gibi bir iç yaparak midyeleri doldurmalı ve pek sıkı olmamasına dikkat etmeli ve kapayıp dibi düz bir tencereye istif etmeli ve üzerine düz bir tabak koyup onun üzerine de bir taş koymalı ve birkaç kepçe sıcak su koyduktan sonra kapağını kapayıp orta ateşte pirinçler iyice kabarıp pişinceye kadar kaynatmalı.

İhtar: Midye içine nane koymamalıdır.

Tarak Dolması

Tarak dolması dahi midye dolması gibi yapılır.

Midye ve Tarak Salmaları

Midye veya tarağın kabuklarını temizleyip içini açtıktan sonra yalancı dolma içi gibi bir iç yapmalı ve arasına bolca doldurmalı ve ağızları biraz açık kalmalı ve tencereye istif ettikten sonra kalan içi üzerine sermeli ve bir tabak kapayıp bir miktar da sıcak su koyduktan sonra kapağını kapayıp ateşe oturtmalı.

Kuzu Sarması

Kuzu mevsimi kasaplar kuzunun bağırsaklarını temizleyip beş altı tanesi bir yerde olarak sarıp satarlar. Bundan üç dört tane alıp içini yıkadıktan sonra bir tepsiye dâiren mâdâr dizmeli. Üzerine bir miktar tuz, su, bahar koyup ağzı açık olarak suyunu çekinceye kadar pişirmeli. İyice yumuşadıkta üzerine bir kepçe dolusu tereyağ koyup ağzı kapalı olduğu halde kızarıncaya kadar pişirmeli ba'de iki üç dört doğranmış dereotu ekip kotarmalı.

Bu sarma üzerine yağ, su konarak fırında dahi pişirilir ve daha leziz olur.

Kestaneli Kaz Dolması

Bütün bir kazı temizleyip piyazlamalı. Suda pişmiş yarım okka kestanenin kabuklarını soyup tereyağda bir miktar kavurmalı ba'de kaz ciğeriyle bir iki baş rendelenmiş soğan, bir diş sarımsak, yarım demet maydanoz, tuz, biberi bir kaşık tereyağda biraz kavurduktan sonra kestaneleri karıştırmalı ve ateşte bir çeyrek saat ısıtıp kazın karnına doldurmalı ve dikip haşlamalı. Ve haşlanırken içine havuç, defne yaprağı, kekik, karanfil koymalı ba'de süzüp *Rober* salçasıyla sofraya arz etmeli.

Kıyma ve Börek İçleri

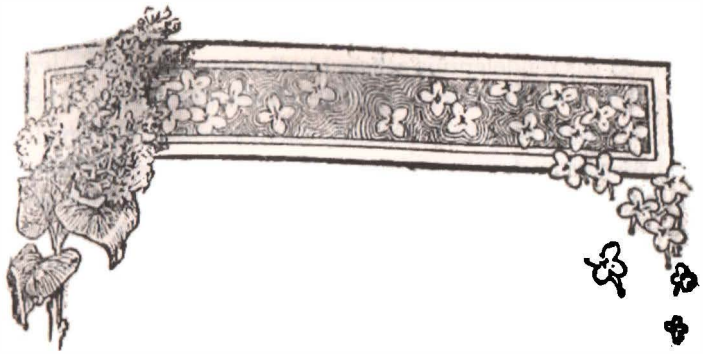
Soğanlı Kıyma

11 Yarım okka koyun etinin döş tarafından alıp iki defa makineden geçirmeli. Ayrıca üç yüz dirhem soğanı kaba rendeden geçirdikten sonra bir kepçe dolusu sadeyağda rengi sararıncaya kadar kavurmalı. Ba'de içine kıyma, fıstık, üzüm koyup bir çeyrek saat daha kavurmalı ve bir kepçe yağsız et suyu ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirmeli. Ve bu sırada tuz, biber, bahar koymalı.

İhtar: Çarşıda yapılan börek içlerinin soğanını suda yumuşayıncaya kadar pişirdikten sonra içine kıyma ile yağı koyup yirmi dakika kadar kavurmalı. Böreğe konacağı zaman içine maydanoz dereotu ve bir yumurta konup karıştırılırsa daha leziz olur.

Kıyma

Koyun veya sığır etinin yağlı döş tarafından alıp makineden iki def'a geçirmeli. Yağı az ise bir miktar da kuyruk ilave ederek tavaya koymalı, üzerine yarım kepçe su, tuz, biber ekip rengi kızarıncaya kadar karıştırarak kavurmalı. Bu suretle yapılan kıyma bir hafta dayanır. Yağı, kıymayı örtecek derecede bol olursa kışın iki üç ay dayanır.



Kışlık Anadolu Kıyması

Bütün bir koyunun etlerini fındık kadar doğradıktan sonra incecik makineden çekilmiş üç tane kuyruk ile tencereye koymalı. Üzerine on kepçe su, tuz, biber ilave ederek etleri akik gibi oluncaya kadar karıştıra karıştıra kavurmalı. Ba'de küplere koyup serin bir mahalde muhafaza etmelidir.

Anadolu'nun ekser mahallinde bu suretle kasımda yapılan kıyma bahara kadar istimal edilir.

Kışlık Anadolu Kavurması

Kuşbaşı doğranmış bütün bir koyunun lop etlerini makinadan incecik çekilmiş üç dört kuyruk ile tencereye koyup üzerine sekiz on kepçe su koyduktan sonra ağzını kapayıp bir saat kadar pişirmeli ve ara sıra kapağını açıp yanmamasına dikkat etmeli, suyunu çekip yağını salıverdiği zaman akik gibi oluncaya kadar kavurmalı.

İçinde kuyruk kıkırdağı bulunmasını arzu etmeyenler kuyruğu ayrıca kavurup süzdükten sonra et yumuşamaya başladığı zaman ilave ederek karıştıra karıştıra kavururlar. Bu suretle yapılan kavurma daha nefis olur. Bunu dahi küçük küplere koyup serin bir mahalde muhafaza etmelidir.

Hindi veya Tavuk Kıymasından Börek İçi

Hindi veya tavuk etlerini kemiklerinden ayırıp makineden geçirmeli ayrıca bir miktar soğanı tereyağda sararttıktan sonra fıstık, üzüm ile beraber içine koyup kavurmalı ve indirileceğine yakın tuz, biber, tarçın, karanfil, yenibahar ilave etmeli. Ve tavayı yere aldıktan sonra soğumaya başladığı sırada bir yumurta sarısı karıştırmalıdır. Buna bir miktar süt konursa daha leziz olur.

Tulum Peynirinden İç

Tulum peynirini bir miktar süt, tuzsuz tereyağı, maydanoz, dereotu, yenibahar, biber, tarçın, karanfil ve yumurta ile karıştırmalıdır.

Bu iç peynirli pide için pek güzel olur.

Salamura Peynirinden İç

Bu da tulum peynirinden yapılan iç gibi yapılır.

Kaşar Peynirinden İç

Kaşar peynirini ince rendeden geçirdikten sonra içine bir iki yumurta, dereotu, biber, yenibahar, karanfil koyup karıştırmalı.

Enginarlı ve Mantarlı İç

Enginarın göbeklerini tuzlu suda haşladıktan sonra bir elekten geçirmeli. Ayrıca makineden geçirilmiş ve havanda bir kaşık tereyağ ve iki yumurta sarısı ile dövülmüş 150 dirhem lop eti; tuz, biber, bahar, hindistancevizi ve haşlanmış ve ufak kıt'ada doğranmış mantar ile karıştırdıktan sonra istimal etmeli.

Kıymalı ve Mantarlı Sığır Dili Kıyması

Sığır dilini haşladıktan sonra üzerindeki derisini soymalı. Ve yarısını leblebi kadar doğramalı. Ayrıca yarım okka lop eti makineden geçirdikten sonra havanda tuz, biber, iki yumurta sarısı, karanfil, tarçın, hindistancevizi ve haşlanmış mantar ile dövmeli, ba'de çıkarıp sığır diline karıştırmalı.

Sakız Kabağından İç

Bir okka sakız kabağını kazıyıp rendeledikten sonra tuzla ovup suyunu sıkmalı içine peynir veya kıyma, tuz, biber, yenibahar, karanfil, tarçın ve iki kaşık tereyağ birkaç baş doğranmış soğan karıştırarak pişirmeli. Tavayı yere aldıktan sonra iki yumurta karıştırmalı.

Av Kuşlarından İç

Bu da tavuk, hindi kıymasından yapılan börek içi gibi yapılır.

Ispanaklı Börek İçi

Bol soğan ile yapılmış ıspanak kavurmasına iki yumurta, bir miktar salamura peyniri, bahar, bol karabiber koyup karıştırmalı.

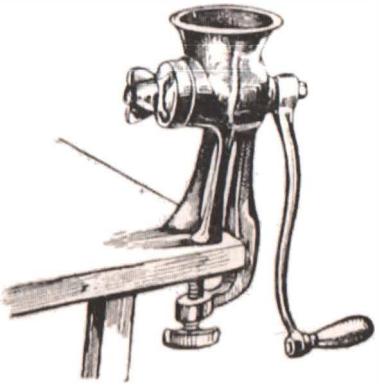
Çiğ Ispanaktan İç

Ayıklanmış ve yıkanmış ıspanağı kıydıktan sonra tuz ile gayet sıkı ovmalı ve yıkayıp sıkmalı. İçine tuz, biber, bahar, bir miktar süt, iki yumurta, taze peynir koyup karıştırmalı.

Kaz Kıyması

Kazın göğüs etlerini makineden geçirdikten sonra bir kaşık tereyağda on dakika kadar kavurmalı, ba'de yağını süzmeli. Etler kızaran tavada; dört beş dilim ekmek, bir kepçe süt, yarım demet gayet ince kıyılmış maydanozu on dakika kadar ezerek pişirmeli. Ve bunu etler ile beraber bir havana koyup üç yumurta sarısı, bir kaşık tereyağı, tuz, biber, bahar ilave ederek iyice dövmeli.

İhtar: Bu kıyma, koyun, dana, tavuk ve hindi etlerinden dahi imal edilir. Arzu olunursa dövüldükten sonra içine haşlanmış leblebi büyüklüğünde doğranmış dana dili de konabilir.



Garnitürler

12

Et yemekleriyle beraber sofraya takdim edilen sebze yemeklerine "garnitür" denilir. Frenkler bizim gibi sebze yemeğini çok yemedikleri ve pişirmesini de bilmedikleri cihetle ekser sebzeleri haşlayıp sade veya yağ ile karıştırarak et ile beraber sofraya korlar. Kebap, pirzola gibi kuru olarak pişirilecek et yemeklerinin yanında bir garnitür bulunması onu iştiha ile yedirir.

Garnitürler etler ile beraber sofraya getirileceği gibi birçok yemeklere karıştırılarak salça yerine de istimal edilir.

Garnitürler püre yani ezme suretiyle veyahut ezilmeden bütün veya doğranarak pişirilir.

Mantar Garnitürü

Bir kutu mantarı sıcak suya boşaltıp yıkadıktan sonra incecik kıymalı ve bir kaşık tereyağ ile tencereye koyup yağ eridikten sonra dört beş dakika karıştırmalı ve içine bir kaşık un koyup on dakika kadar onunla da kavurmalı. Biraz maydanoz, tuz, bir kepçe et suyu koyup hafif ateşte ve *ben mari*'de yarım saat kadar pişirmeli.

Arzu olunursa buna bir diş sarımsak dahi konur.

Salçalı Mantar Garnitürü

Bir kutu mantarı yıkamalı. Ayrıca bir kaşık tereyağda rendelenmiş bir baş soğanı kavurup bir buçuk kepçe domates salçası ve biraz et suyu ile mantarı birbirine kaynaştırıp pişirmeli.

Patates Garnitürü

Patates garnitürü alelekser tavada kızartılarak veya püre (yani ezilerek) sofraya takdim edilir. Patates taze ise kabuğu soyularak doğrudan doğruya tavada arzu edilen renkte kızartılır. Bayat ise haşlandıktan sonra kızartılır. Patatesleri aynı şekil ve kıt'ada süslemek için birçok alet ve edevat vardır. Onunla istenilen şekil verildikten sonra kızartmalıdır.

Patatese şekil verecek aletler

Patates Suflesi[1]

Yüz dirhem haşlanmış ve kabuğu çıkarılmış nohudu o miktar kabuğu soyulmuş ve ufak kıt'ada doğranmış patates ile hamur gibi oluncaya kadar haşlamalı ve suyunu süzüp makineden geçirmeli. İçine tuz, biber, yarım kaşık tereyağı, üç yumurta sarısı koyup yoğurmalı ve mecidiye büyüklüğünde köfteler yapmalı ve tereyağda kızartıp kotarmalı.

Soğan Garnitürü

Yüz dirhem yuvarlak arpacık soğanı iki tarafından kesip kabuğuyla beraber biraz haşladıktan sonra üzerinden kabuğu çıkarıp iyice soğutmalı. Ba'de tereyağda pembece kızartmalı.

Bezelye Garnitürü

Bir kutu bezelye konservesi veyahut taze yeşil iç bezelyeyi yıkayıp bir kepçe et suyu, bir kaşık tereyağı, yarım kaşık toz şekeri, tuz, biber, bahar, defne yaprağı, kekik ile suyunu çekinceye kadar iyice ateşte pişirmeli.[2]

Diğer Nev Bezelye Garnitürü

Bir kaşık unu o miktar tereyağda pembece kavurduktan sonra içine iki buçuk kepçe su koyup karıştırarak kaynatınız ve iç bezelyeyi tuz, biberle içine ilave edip hafif ateşte pişiriniz.

Bezelye Püresi

Ekseriya kuru iç bezelyeden patlıcan püresi gibi imal edilir.

1 Hazırlayanın notu: Patates köftesidir.

2 Konacak defne yaprağı, kekik, bahar, biber ve saireyi bir tülbente bağlayıp tencereye koymalı ve pişikten sonra çıkarmalıdır.

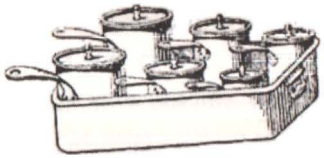
Patlıcan Garnitürü

Kemer patlıcanını halka halka doğradıktan sonra tuzlayıp sadeyağda kızartmalı. Sıcak iken sofraya arz etmeli.

Bostan veyahut yuvarlak patlıcan ise kabuğunu soyup muntazam şekilde doğradıktan sonra tuzlayıp kızartmalıdır.

Patlıcan Püresi

Taze patlıcanları fırında veya harlı ateşte iyice pişirdikten sonra biraz soğutup kabuklarını soymalı ve çekirdeklerini atıp bir ağaç kaşık ile çanakta bir miktar süt, tuz, yarım kaşık toz şekeri, biber, bahar ile iyice ezmeli ve *ben mari* usulüyle ısıtıp sofraya takdim etmeli.



Bain-marie

Havuç Garnitürü

Havuçları yıkayıp biraz kazıdıktan sonra arzu edilen şekilde doğramalı. Ve bir kepçe et suyu, tuz, biber, bir kahve kaşığı toz şekeri ile pişirmeli.

Havuç Püresi

Üzeri kazınmış havuçları bir tencerede su, defne yaprağı, kekik, tuz, biber, bahar ile iyice haşladıktan sonra süzüp elekten geçirmeli. İçine bir miktar et suyu koyup *ben mari* usulüyle kaynatmalı.

Hindiba Garnitürü

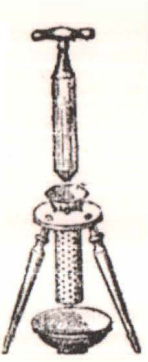
Körpe hindiba yapraklarını yıkayıp tuzlu suda haşladıktan sonra süzüp soğuk suya atmalı. Ba'de suyunu sıkıp iyice kıymalı. Bir tencereye bir kaşık tereyağı, yarım kaşık un, tuz, biber ile beraber koyup bir çeyrek saat kadar karıştırmalı, ba'de üzerine iki kepçe et suyu ilave edip iyice pişirmeli ve dibini tutmamak için daima karıştırmalı.

Ispanak Püresi

Ayıklanmış körpe ıspanakları yıkayıp suda haşladıktan sonra süzüp sıcak iken soğuk suya koymalı ve iyice karıştırmalı ve incecik kıymalı ve bir tencereye tuz, biber, bahar ile beraber koyup ısıtmalı, ba'de tencereyi yere alıp üzerine bir kepçe tuzsuz tereyağ ilave edip karıştırdıktan sonra sofraya arz etmeli.

Kuru Fasulye Püresi

Sade suda haşlanmış kuru fasulyeyi püre makinesinden geçirdikten sonra tereyağda cüzi kızartılmış ve iyice ezilmiş soğan, bir kepçe et suyu, tuz, kırmızı biberle ateşte beş on dakika karıştırarak pişirmeli.



Püre yapma aleti

Şalgam Garnitürü

Arzu edilen şekilde şalgamı doğradıktan sonra suda haşlamalı süzüp tencereye bir kaşık yağ, bir kepçe et suyu, tuz, biber, yarım kaşık toz şekeri ile koyup kaynatmalı; ba'de İspanyol salçasıyla pişirmeli.

Karnabahar ve Lahana Garnitürleri

Arzu edilen kıt'ada doğranmış lahana veya dal dal ayrılmış karnabaharları tuzlu suda haşladıktan sonra süzüp ister sade ister biraz tuzsuz tereyağıyla karıştırıp sofraya takdim etmeli.

Mahlut Garnitürler

Kış ise havuç, şalgam, patates, kereviz, pırasa gibi arzu edilen sebzeleri veyahut yaz sebzelerinden birkaç nevi eşkal-i muhtelifede doğradıktan sonra tuzlu suda haşlamalı, suyunu süzüp ister yağlı ister yağsız sofraya arz etmeli.

Mahlut Püre

Birkaç nev sebzeden kuru fasulye püresi gibi yapılır.

Üçüncü Kısım

محمد رشاد

اوچنجی قسم

فن طباخت

طابع وناشری : فیض کتابخانه‌سی

استانبول — شرکت مرتیه‌سلیمه‌سی

۱۳۴۰

3. cildin başlık sayfası

Mehmed Reşad

Fenn-i Tabâhat

Üçüncü Kısım

Bilumum inas mekatibinde tedris ile yemek üzere Maarif Nezaret-i Celilesince kabul buyurulmuştur.

Ev idaresi deruhde edecek olan kızlarımızın hayatta her gün birkaç saat meşgul olacakları mutfak işlerini sıhhate nafi ve zevk-ı millimize muvafık bir surette tertib ve ihzar etmeyi ve en acemi bir hanıma gayet basit ve sade bir surette yemek pişirmeyi öğretir mükemmel yemek kitabıdır.

İmlası âhiren Meclis-i Kebir-i Maârifce kabul olunan esasat dairesinde ıslah edilmiştir.

Mühürsüz nesneler sahtedir.

Müteadid resim ve eşkali ve bir hayli mutfak istilâhâtı muhtevidir.

Tab' ve Neşri: Nefiz Kütüphanesi

İstanbul – Şirket-i Mürettibiye Matbaası

1340 Hicri [1921-1922]

Pilav

I Akvam-ı şarkiyenin başlıca gıdasını teşkil eden pirinçtir. Muhtelif tarzda pirinç ekl eden insanlar sekiz yüz milyondur ki bu da kıt'a-at-ı hamsedeki nufûs-u umumiyenin yüzde elli beşini teşkil eder. En ziyade pirinç ekl eden Asya akvamından Çinlilerle Japonlar ve Hintlilerdir. Bunların kısm-ı azmi de pirinci haşlayıp ekmek yerine yerler.

Pilavı muhtelif tarzda ve leziz bir surette tabh etmeyi bilenler biz Türkler ile Arap ve Acemlerdir. Son zamanlarda İstanbul ve Anadolu'nun büyük şehirlerinde adeta icat derecesinde pilav tabh ve imal edilmektedir. Taze domates suyuyla pişirilen pilavı İstanbullular icat etmişlerdir.

Pirinç memalik-i harre ve mutedilede ve gayat sulak yerlerin hepsinde neşv ü nema bulursa da her pirincin pilavı iyi olmaz. Son zamanlarda dünyanın dört tarafından gelen pirinçler içinde leziz olanları pek azdır. Pilavlık pirinçlerden en iyisi Mısır'ın reşid, Irak-ı Acem'in anberbuy ve sadri pirinçleriyle Bursa'nın kasım beyazı ve Tosya pirinçleridir. Bunlardan Bursa pirinçleri yağı kamilen içine çektiğinden pilavının üzeri kuru durur. En leziz pirinç Mısır'ın reşid pirincidir ki içine yağı çekmeyip daima üzeri parlak durur. Esasen yağı az konulan pilav o derece leziz olmaz. Lokantalar, sair aşçılar yağı az koyup müşteriye verirlerken üzerine yağlı yemek ve bilhassa tas kebabı salçasından gezdirirler.

Pilav Pişirmekte Kaide

Pirinç ayıklandıktan sonra bir tencereye konup üzerine kaynar tuzlu su dökülerek bir saat kadar bırakmalı. Bu sırada pilavın suyunu kaynatmalı. Ba'de pirinci mümkünse üç defa daha sıcak, olmadığı surette soğuk su ile yıkadıktan sonra kaynamakta olan suya salmalıdır. Sıcak suda durmuş pirinci ovmak iktiza etmez; zira pirinçler kırılır.

Kaynar suya salınmış pirinci bir defa karıştırdıktan sonra tencerenin ağzı kapalı olduğu halde harlı ateşte suyunu çekinceye kadar kaynatmalı ve bu sırada karıştırmamalıdır. Pirinç, suyunu çekip kaynama sesi kesilince altında biraz ateş bırakıp bir saat demlendirmelidir. Ba'de yağını haşlayıp yine kapağı kapalı olduğu halde bir saat daha bırakmalıdır.

Pilav pişirmekte kaide iki su, bir pirinçtir. Ve pirincin dörtte biri kadar da yağ konur. Bazı pirinç çok ve bazısı da az su kaldırır. Onun için mümkün olduğu kadar pirinci çokça alıp ne kadar su kaldırdığı tecrübe edilmelidir. Şayet pişirilen pilav diri olmuşsa üzerine bir miktar soğuk su serpip ağzı kapalı olduğu halde hafif ateşte demlendirmelidir. Ezik ise tencerenin ağzını açık bırakmalı, ara sıra pirinçler kırılmayacak surette karıştırmalıdır.

Bilumum pilavlar bu usulde pişirilirse de demlenirken pirinçlerin birbirine yapışmaması için suyuna bir miktar yağ koymalıdır. Bazı hanımlar pilava konacak yağı tencereye koyup üzerine suyunu ilave ederler ve kaynayınca pirincini salarlar ve muvaffakiyetle bir pilav pişirirler.

İçinde kırığı olan pirinç kalburlandıktan sonra bütünleri pilav için istimal etmelidir. Kırık pirinçler çorba, lapa, sütlaç gibi şeylerde kullanılmalıdır.

Adi Pilav

İki ölçek suyu bir kaşık yağ ile harlı ateşte kaynatmalı ve içine tuz, biber attıktan sonra yıkanmış pirinci salmalı. Suyunu çekip tencerenin dibinde kaynama sedası kesildiği zaman altındaki ateşleri azaltıp bir saat kadar demlendirmeli, ba'de üzeri göz göz oldukta yağını haşlayıp bir saat da yine ağzı kapalı olduğu halde hafif ateşte bırakmalı. Ba'de karıştırıp tabağa kotarmalıdır.

İhtar: Pilava konacak yağlar behemehal tereyağ olmalıdır ve tereyağı ziyade kızdırmamalıdır. Çünkü ziyade yakılan tereyağ adeta gaip eder. Pilava bahar ve tarçın ekmelidir.

Soğanlı Pilav

Domates suyuyla pilav yapılmasını İstanbullular icat etmeden evvel soğanlı pilav yapılırdı. Bilahare domates suyuyla pişirilen pilavlar daha leziz olduğundan yakın zamanlarda heman pişirilmemektedir. Suret-i imali: İki baş soğanı rendeden geçirdikten sonra pilavı haşlanacak yağ miktarıyla kav-

rulmalı, ba'de üzerine suyunu tuz ile beraber koyup kaynatmalı ve pirinci salıp pişirmeli.

Domatesli pilav

Bir ölçek gayet olgun domates, bir ölçek de adi suyu pirincin dörtte biri tereyağ ile kaynatmalı ve tuzunu atıp bir ölçek pirinci içine salmalı. Orta ateşte suyunu çekdikte hafif ateş üzerinde demlendirmeli.

Domatesli pilavın dibi çabuk tutacağından dikkat etmek iktiza eder.

Çilav[1]

Acemin meşhur pilavıdır. Suret-i tabhı: Bir ölçek sadri pirincini yarım ölçek bir beze bağlanmış tuz ile akşamdan ılık suda bırakmalı. Ertesi günü pirinçler kırılmamak için el kevgiri ile bir defa gayet hafif karıştırdıktan sonra kevgire koyup suyunu süzmeli[2] ve üzerine tekrar birkaç defa su dökmeli, ba'de pirinci dört misli kaynar suya salıp tencerenin ağzı kapalı olduğu halde pirinçler biraz yumuşayıncaya kadar haşlanmalı ve kevgirden süzüp üzerine soğuk su gezdirmeli ve dibi düz bir tencereye koyup tencerenin ağzını hamurlamalı[3] ve kıvılcımlı ateşe oturtmalı. Kapağının üzerine de içine kıvılcımlı ateş konmuş ateş tavasını koyup bir saat kadar demlendirmelidir. (Bu suretle pirinçler boyunun iki üç, misli uzar) ba'de tencerenin ağzını açıp karıştırdıktan sonra tabağa boşaltmalı ve ortasına pirincin yarısı miktarı tuzsuz tereyağ koyup ve enva-ı baharat ekip sofraya arz etmeli.

Döşeme Pilav

Dağıstan'ın meşhur pilavıdır. Suret-i tabhı: Ayıklanmış ve yıkanmış pirinci dört misli tuzlu suda biraz yumuşayıncaya kadar haşlamalı ve kevgirde süzmeli. Dibi düz bir tencerenin dibine iki kaşık haşlanmış pirinç ile çalkanmış iki yumurtayı karıştırıp sıvamalı[4] ve üzerine bir miktar tereyağ sürmeli. Onun üzerine ayrıca haşlanmış yağlı et parçalarını dizmeli, daha üzerine haşlanmış ve kabukları soyulmuş kestane, çekirdeksiz Malatya kayısısı, fıs-

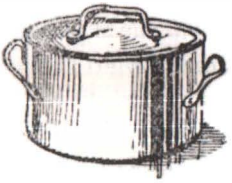
1 Hazırlayanın notu: Yanlışlıkla "pilav" yazıyor. Doğrusunun çilav olduğu hem tariften hem de fihristten anlaşılıyor.

2 Acemler *teşt* namını verdikleri dibi düz bir sahan içinde süzerler.

3 Acemler tencere kapağının kutru kadar bezden iki parmak kalınlığında imal edilmiş bir simit koyup kapağı onun üstüne kaparlar.

4 Tencerenin dibine sıvanan yumurtalı pirince Dağıstanlılar "kazmak" derler.

tık, üzüm, tuz, biber, bahar ve biraz zerdeçal koyup pirinci de üste sermeli. Tencereyi kıvılcımlı ateşe oturtmalı ve kapağını kapamalı. Üç, dört dakikada bir defa kapağı açıp içine birikecek olan buharı pirinçlerin üzerine akıtmadan dışarıya dökmeli ve kapağın içini bir bez ile silip tekrar kapamalı. Bir buçuk, iki saat kadar bu suretle pirinçleri demlendirmeli. Pirinçler kabarıp iyiden iyiye piştikten sonra tencereyi soğuk suya oturtmalı, iki dakika sonra yere alıp pilavın üstünü el kevgiri ile karıştırmalı ve tabağa kotarmalı. Etleri ile kestane ve kayısıları üzerine ve kazmağını parça parça çıkarıp tabağın etrafına dizmeli. Bolca eritilmiş tereyağını üstüne gezdirip ve bahar ekip sofraya arz etmeli.



پلاو تجره‌سی Pilav tenceresi

Buhara Pilavı

Bir kilo yağlı eti kuşbaşı doğradıktan sonra kurban kavurması gibi pişirmeli. Ve kavrulurken içine on beş yirmi tane kadar arpacık soğanı ilave etmeli. Ayrıca dört, beş tane havucu yarım santim kalınlığında dilip tencerenin dibine dizmeli. Üzerine soğanlı etleri yağıyla beraber koyup daha üzerine fıstık, üzüm ve yıkanmış pirinci sermeli. Onun üstüne tuzlu kaynar su veya et suyu koyup tencerenin ağzına bir temiz havlu örtüp kapağını kapamalı. Pirinçler iyice pişip demlendikte yağını gezdirip tekrar demlendirmeli. Ba'de tencereyi büyük bir tabağa çevirmeli ve üzerine enva-ı baharat ekip sofraya arz etmeli.

Salçalı Anadolu Pilavı

Bir pilici biraz haşladıktan sonra tereyağda kızartmalı ve etlerini bir tabağın kenarına dizmeli. Ortasına pişirilmiş adi pilavı koymalı ve üzerini yoğurt salçasıyla duvaklamalı ve kırmızı biber salçası, bahar, tarçın ekip sofraya arz etmeli.[5]

5 Bu pilav muharrir-i kitab tarafından icat edilmiştir.

Baklalı Pilav

Suriye'nin meşhur pilavıdır. Suret-i tabhı: Beş altı baş büyük soğanı rendeden geçirdikten sonra bir kepçe dolusu tereyağda pembe renk alıncaya kadar kavurmalı. İçine yarım okka biraz kabuğuyla beraber ayıklanmış taze iç baklayı koyup üzerine bir kepçe su ilave ederek harlı ateşte pişirmeli. Baklalar yumuşamaya başladıkta içine kuşbaşı doğranmış yağlı kuzu etini ilave etmeli ve iyice pişirmeli. Üzerine pirincin iki misli su ve kifayet edecek miktarda tereyağ, tuz, biber koyup kaynadıkta pirinci salmalı. Pişirip demlendirmeli. Üzerine bahar, biber ekip yoğurt ile sofraya arz etmeli.

Balıklı Pilav

Bu da Suriye sevahilinin meşhur pilavıdır. Suret-i tabhı: Dibi düz bir tencerenin içine ayıklanmış ve temizlenmiş bir sıra kızarmış uskumru balıklarını dizmeli. Üzerine iki ölçek kaynar su, tuz, biber, yarım kahve kaşığı zerdeçal, fıstık, üzüm koyup bir çeyrek saat kadar kaynatmalı, ba'de bir ölçek yıkanmış pirinci salıp pişirmeli ve demlendirip yağını haşlamalı. Tekrar demlendirdikten sonra tabağa koyup üzerini bolca soğanlı balık ile duvaklamalı.

Balığın suret-i ihzarı: 300 dirhem soğanı halka halka doğradıktan sonra zeytinyağında gayet kırmızı kavurmalı ba'de ayrıca kızartılmış uskumru balıklarını kılçıklarından ayırıp ditmeli ve soğana karıştırmalı.

Beyinli Pilav

Pişirilmiş adi pilavı bir kenarlı lengere koyup üzerini ayrıca haşlanmış ve üç yumurta ve bir kepçe beyin suyu ile ezilerek çalkanmış iki kuzu beyni ile duvaklamalı ve fırına salmalı. Rengi pembeleştikte çıkarıp muntazam surette bir tabağa kotarmalı.

Şehriyeli Pilav

Arpa, tel, yıldız şehriyelerinin hangisinden arzu olunursa iki kepçe dolusunu bir miktar tereyağda kızarıncaya kadar kavurduktan sonra üzerine iki ölçek su, tuz, biber koyup şehriyeler yumuşayıncaya kadar kaynatmalı. Ba'de pirinci salıp pişirmeli.

Peynirli ve Salçalı Pilav

Bir domatesli pilav pişirdikten sonra tabağa muntazam koymalı. Üzerine ince rendeden geçirilmiş kaşar peyniri ekip onun üstüne de domates salçası gezdirmeli.

Et Suyu ile Nohutlu Pilav

Haşlanmış ve kabuğu çıkarılmış nohudu iki ölçek et suyu ve pirincin dörtte biri tereyağı, tuz, biber ile tencereye koyup kaynatmalı ve pirinci yıkayıp içine salmalı ve pişirmeli. Buna düğün pilavı dahi derler.

Süzme Pilav

Bol kaynar tuzlu suda yıkanmış pirinci haşladıktan sonra süzmeli ve üzerine bir miktar soğuk yağsız et suyu gezdirmeli ve tekrar tencereye koyup kıvılcımlı ateşte demlendirmeli ve üzerine tereyağ haşlamalı.

Kıymalı ve Fıstıklı Pilav

Üç baş soğanı incecik çenttikten sonra bir kepçe tereyağda pembe renk alıncaya kadar kavurmalı. Ba'de lop etten çekilmiş yüz dirhem taze kıyma ile bir kepçe dolusu çamfıstığını soğana karıştırmalı. Fıstıklar kızarmaya başladığı zaman yarım kepçe su koyup kapağını kapamalı. On dakika pişirmeli. Ayrıca pişirilmiş ve tabağa kotarılmış pilavın üstü pirinçler görünmeyecek surette kıyma ile duvaklanmalı ve kıymadan artacak olan yağ da üstüne gezdirmeli.

Peynirli ve Köfteli Kalıp Pilavı

Domatesli bir pilav pişirmeli. Demlendirdikten sonra kalıba koymalı. Biraz sıkıştırıp tabağa çevirmeli. Üzerine rendelenmiş peynir ekip ortasına fındık büyüklüğünde yapılmış salçalı köfteyi biraz salçasıyla beraber koymalı.

Pilav kalıbı

Köfteli Pilav

Pişirilmiş adi pilavı bir tabağa koyduktan sonra üzerine pirinçler görünmeyecek surette şiş köftelerini dizmeli ve bir miktar ısıtılmış tereyağ, bahar, biber, tarçın ekmeli.

Tas Kebaplı Pilav

Kuşbaşı doğranmış 300 dirhem yağlı koyun etini yıkayıp piyazladıktan sonra dört parmak kadar kenarı olan bir tepsinin ortasına kümelemeli. Üzerine bir bakır tas kapayıp onun üstüne de bir ağırlık koymalı. Orta ateşte bir buçuk saat kadar pişirmeli. Ba'de iki ölçek su, yağ, tuz, biber koyup kaynatmalı ve pirinci salıp pişirmeli. Ortasındaki tası yavaşça kaldırıp bahar, tarçın ektikten sonra tepsi ile beraber sofraya arz etmeli.

Kuşlu pilav

Serçe ve ona mümasil küçük av kuşlarından on on beş kadarını yolup temizledikten sonra tereyağda kızartmalı. Üzerine su koyup kaynattıktan sonra pirinci salmalı ve pişirmeli.

Yumurtalı ve Peynirli Pilav

Adi bir pilav pişirmeli. Demlendirdikten sonra kenarlı bir tepsiye koyup üzerine dört yumurtayı ince rendeden geçirilmiş kaşar peyniri ile iyice çalkaladıktan sonra dökmeli ve kaşığın sapı ile karıştırıp yine üstü düzlemeli ve fırında yarım saat kadar pişirmeli. Üzeri pembe renk aldıkta sofraya arz etmeli.

Arpa Şehriyesinden Güveç Pilavı

Kuşbaşı doğranmış yağlı koyun etini su ile güvece koyup fırında etler yumuşayıncaya kadar pişirmeli ba'de içine pilava kifayet edecek miktarda tereyağ ilave edip kavurmalı üzerine iki ölçek su, yeşil acı biber, tuz koyup kaynadıkta bir ölçek arpa şehriyesini salmalı. Suyunu çekip piştikte kotarmalı.

Ciğerli Baş Pilavı

Üç, dört baş soğanı rendeden geçirdikten sonra pilava kifayet edecek miktarda yağ ile kavurmalı. Kırmızı renk aldıkta içine nohut kadar doğranmış kuzunun karaciğerini fıstık, üzüm ile koymalı ve bir miktar daha kavurmalı. Üzerine iki ölçek su ilave edip kaynadıkta bir ölçek pirinci salıp pişirmeli. Ba'de kızarmış kuzu başını pilavın etrafına ve beyni de ortasına koyup sofraya arz etmeli.

Etli Pilav

Yağlı koyun etini iri kuşbaşı doğradıktan sonra tencere kebabı usulünde pişirmeli, ba'de içinden soğanı çıkarıp pilava kifayet edecek miktarda yağ koyup biraz kavurmalı ve üzerine su ilave etmeli. Kaynadıkta tuzunu ekip pirinci salmalı.

Tavuklu Pilav

Bütün tavuğu pilava kifayet edecek miktarda tereyağda fıstık ile kızarttıktan sonra üzerine kuş üzümü, su koyup ve tuz, biber ekip kapatmalı ve pirinci salıp pişirmeli. Tavuğu kızartırken karaciğeriyle katısını[6] da ilave etmelidir.

Bu suretle her nev hayvanat-ı ehliye ile av kuşlarından pilav tabh edilir.

Midyeli Pilav

Bol rendelenmiş soğanı iki kepçe zeytinyağında kızartmalı yüz tane midye içini ilave edip bir iki defa çevirdikten sonra içine yıkanmış pirinci koyup bir çeyrek saat kadar kavurmalı ba'de tuz, biber, tarçın, bahar, karanfil ekmeli ve sıcak su ile pirinci tavlayıp iyice pişirmeli.

Taraktan da bu suretle pilav pişirilir.

Patlıcanlı Pilav

Rendelenmiş bol soğan iki kepçe zeytinyağında kavrulmalı. Halka halka doğranmış patlıcanları içine atıp biraz daha kavurduktan sonra iki ölçek su, tuz, biber, bahar, tarçın koyup kaynatmalı ve patlıcanlar yumuşadıkta pirinci salıp pişirmeli.

Enginarlı Pilav

Enginarların göbeklerini hazırlayıp iki kepçe zeytinyağında kavrulmuş soğana ilave etmeli biraz daha kavurduktan sonra iki ölçek su koyup enginarlar yumuşayıncaya kadar kaynatmalı. Ve bu sırada içine tuz, biber, bahar, iki demet dereotu koymalı. Ba'de bir ölçek pirinci salıp pişirmeli.

Bulgur Pilavı

Çentilmiş iki baş soğanı bir bütün tavukla beraber tereyağda kızart-

6 Hazırlayanın notu: Katı, kuşlar ve bazı hayvanların öğütücü midesidir.

tıktan sonra üzerine iki ölçek su, tuz, biber koyup kaynatmalı. Ba'de yıkanmış ve ayıklanmış bulguru salıp pişirmeli ve yağını kızdırıp demlendirmeli.

En nefis bulgur pilavı tavuk veya hindi suyuyla tabh edilir. Et suyu, kavurma ile de bulgur pilavı pişirilir.

Kuskus Pilavı

Kuskus iki nev'idir. Biri evlerde bulgur veya pirinç, un ile ve diğeri makarna fabrikalarında yalnız hamurdan yapılır.

Suret-i tabhı: Yirmi tane ceviz kadar soğanın üzerindeki kabukları soyduktan sonra iki ölçek et suyu veya adi suda haşlamalı. Ba'de sudan çıkarıp süzmeli. Kaynamakta olan mezkur suya tuz koyup bir ölçek kuskusu salmalı iyice piştikte soğanları bolca yağda kavurmalı ve yağıyla beraber üzerine dökmeli ve demlendirmeli. Kotarıp karabiber ekmeli.

Erişte Pilavı

Erişte dahi taze, kurutulmuş ve kavrulmuş olmak üzere üç nev'idir. Hangisi olursa olsun kaynar et suyuna veya adi suya atılarak pişirilir. Eğer taze ise suyuna biraz yağ koyduktan sonra erişteleri azar azar atmalıdır. Suyunu çekip piştikte yağını haşlamalı. Erişteyi haşladıktan sonra yağlanmış bir tepsiye koyup yağını bolca üzerine eklemeli. Ve tepsiyi bir saat kadar kızgın külde bırakmalı. Dibi kızardıkta kotarmalı.

Erişteye kıyma, peynir, dövülmüş ceviz içi de konur.

Makarnalar

2

Makarnanın iyisi irmikten yapılır ve pişirirken dağılıp yarılmaz ve daima diri durur. İtalya ile Rusya'da yapılan makarnalar meşhurdur. Mamafih İstanbul'da da iyi makarna imal edilmektedir.

Makarnanın; düdük, kesme, rende namıyla inceli ve kalınlı envaı vardır.

Makarnayı üç dört misli kaynar suda haşladıktan sonra suyunu süzüp üzerine soğuk su gezdirmeli ve tekrar süzüp tencereye koymalı ve yağını döküp karıştırmalı kıvılcımlı ateşte bir çeyrek saat demlemeli, ba'de kotarmalı. Üzerine peynir, kıyma, ceviz gibi şeylerden arzu edileni ekilir.

Makarnaya da pilav gibi behemehal tereyağ koymalıdır. Bir kişi için 100 gram makarna kifayet eder.

Kıymalı Makarna

Pişirilmiş ve yağı haşlanmış makarnayı tabağa kotardıktan sonra üzerini bolca soğanlı kıyma ile duvaklamalı.

Peynirli Makarna

Bu da kıymalı makarna gibi ihzar olunur ve kıyma yerine üzerine ince rendeden geçirilmiş bayat kaşar veyahut parmezan peyniri ekilir.

Felemenk Peyniri ile Rende Makarnası

Haşlanmış rende makarnasının suyunu süzüp soğuk sudan geçirdikten sonra rendeden geçirilmiş halis Felemenk peynirini tereyağına karıştırmalı. Ba'de makarnanın üstüne gezdirip tencereyi hafif ateşe oturtmalı. Ara sıra karıştırmak üzere yarım saat kadar demlendirmeli.

Salçalı Makarna

Haşlanmış makarnanın yağını koyduktan sonra bolca domates salçası ekip bir çeyrek saat kadar demlendirmeli ve kotarıp üzerine peynir ile duvaklamalı. Tencerenin dibindeki salçayı da üstüne gezdirmeli.

Et Suyu ile Peynirli Makarna

Makarnayı yarım saat kadar adi suda haşladıktan sonra süzüp üzerine yağsız et suyu koyup pişirmeli ve bu sırada tuzunu ekmeli. Suyunu çektikte rendelenmiş kaşar veya parmezan peynirinin yarısını tencereye koyup makarnalara karıştırmalı ve tabağa kotarmalı. Mütebaki peyniri üzerine döküp yağını gezdirmeli ve bahar, biber, hindistancevizi ekip sofraya arz etmeli.

Yufkalı Makarna

Sekiz tane yufkanın dördünü yağlanmış bir tepsiye sermeli ve aralarını da yağlamalı. Ayrıca pişirilmiş yağlı ve peynirli makarnayı iki üç parmak kalınlığında döşemeli ve dört yumurtayı çalkalayıp gezdirmeli. Diğer yufkaları da aralarını yağlayıp üzerine sermeli. Yufkanın üzerini yumurtalayıp fırında kızartmalı.

Yoğurtlu Makarna

Kalın kesme makarnayı haşladıktan sonra yağını gezdirmeli. Demlendirdikten sonra tabağa boşaltmalı. Üzerine bol soğanlı kıyma döşeyip onun üstünü yoğurtla duvaklamalı ve kırmızı biber salçası gezdirip sofraya arz etmeli.

Yumurtalı Makarna[1]

Makarnayı haşlayıp rendelenmiş peynir ve yağ ile karıştırıp demlendirmeli ve bir tepsiye dört parmak kalınlığında sermeli, üzerine rendelenmiş peynir ile çalkanmış dört yumurtayı döküp fırına sürmeli. Kızardıktan sonra çıkarıp baklava şeklinde kesmeli.

İhtar: Kesilecek makarnaları kırmadan haşlamalıdır.

1 Hazırlayanın notu: Bugün fırında makarna adıyla bilinen yemek.

Beyinli Makarna

Bu da tıpkı yumurtalı makarna gibi yapılır. Makarnaları tepsiye koyduktan sonra üzerine haşlanmış ve birkaç yumurta ile ezilerek çalkanmış sığır beyni dökülerek fırında kızartılır.

Yoğurtlu Rende Makarnası[2]

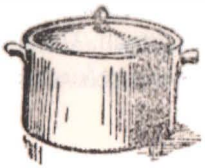
Bu da tıpkı kıymalı makarna gibi yapılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

Etli Makarna

Yağlı koyun etini kuşbaşı doğradıktan sonra tencere kebabı tarzında pişirmeli. Ba'de biraz kendi yağıyla kavurmalı. Pişmiş makarnayı karıştırmalı ve tabağa koyup üzerine rendelenmiş peynir, domates salçası ekip sofraya arz etmeli.

Farsalı Makarna

Tavuk veya koyun etinden farsa yapmalı bir şarlot kalıbının dibini ve etrafını bu farsa ile bir parmak kalınlığında sıvamalı. Pişirilmiş mantar salçasını haşlanmış makarna ile karıştırıp kalıbın içine doldurmalı ve kalıbı kaynar suya oturtup farsa pişinceye kadar kaynatmalı. Ba'de tabağa çevirip üzerine biraz domates salçası gezdirmeli.



İspanyol Salçasıyla Makarna

Dört beş santim boyunda kırılmış makarnaları haşlayıp suyunu süzmeli ve biraz da et suyunda tıkırdattıktan sonra suyunu çektirmeli. İçine iki kepçe İspanyol salçası ilave edip karıştırmalı ve tabağa kotarmalı. Üzerine parmezan peyniri ile kaşar peynirini karıştırıp ekmeli ve yağını haşlamalı.

2 Hazırlayanın notu: Rende makarnası, İtalyanların *pasta grattata*'sıdır. Eski bir Türk hamur işi olan oğmaç gibidir. Anadolu'nun Tokat gibi bazı illerinde oğmaç da hamur rendeden geçirilerek yapılır.

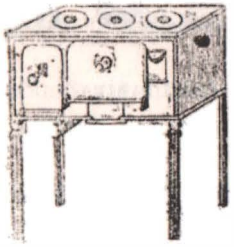
Hamurlu Makarna

Nemse[3] hamurunu bir çember kalıbın etrafına bir parmak kalınlığında sıvadıktan sonra bir tepsiye koymalı. Ortasına un veyahut hamur kırıntılarını doldurmalı[4] ve fırında pişirmeli. Hamuru kalıptan kırılmadan çıkarıp ortasındakileri ayırıp kaldırmalı. Hamuru düz bir tabağa koyup ortasına pişirilmiş yağlı ve peynirli makarna doldurmalı, üzerine bir kepçe mantar salçası gezdirmeli.

Çember kalıp

Salçalı Makarna Dolması

Gayet kalın dolmalık makarnayı haşladıktan sonra beş parmak boyunda kesip içini tulum peynirinden yapılacak iç ile doldurmalı ve bir tepsiye dizmeli. Üzerine iki kepçe kadar domates salçası gezdirip fırında yirmi dakika kadar pişirmeli.



Kabil-i nakil mutfak sobası

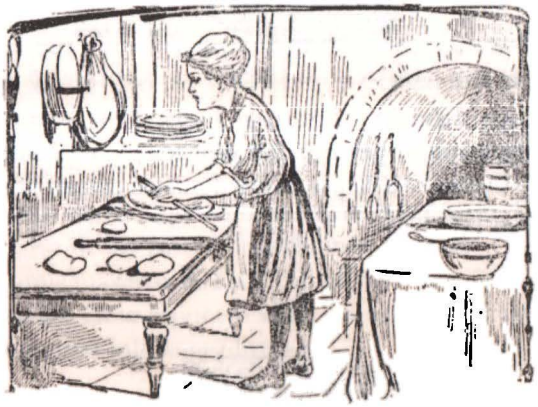
3 Hazırlayanın notu: Nemçe, yani Avusturya.

4 Hamurun ortasına konulan unu ise çorba ve salça yapmak için saklamalı. Hamur kırıntısını ise diğer suretle istimal etmelidir.

Hamur İşleri (Börekler, Hamur İşi Tatlılar)

3 Hamur işlerinin esasını teşkil eden, undur. Unun iyisi; özlü, rengi beyaz ve parlak olandır. Bizim yerli unlar içinde Amasya'nın unu özlü ve beyazdır. Baklava, ince börek ve pasta yapılacak unlar gayet ince ve beyaz olmalıdır. Unu bürümcük elekten geçirmeli, ondan sonra istimal etmelidir.

Unun iyisini anlamak için yoğurmadan tecrübe etmek usulleri varsa da en basiti bir miktar alıp yoğurmalı ve açmalıdır. İyi ise çokça almalıdır.



Hamur işlerinde müstamel bazı tabirat

Duvaklamak

Hamurun üzerini diğer bir madde ile kaplamak, örtmek, yağ, yumurta ve saire sürmek.

Buzlamak[1]

Pasta ve saireyi fırında pişirdikten sonra çıkarıp üzerine hemen fırça ile koyu şeker şurubu sürüp tekrar fırına sürerek buzladıktan sonra çıkarmak.

1 Hazırlayanın notu: Fransızca *glacer*'den esinlenerek, onun gibi "buz"dan türetilen terim.

İkinci usul: Üzerine yumurta sürülmüş hamuru fırında beş altı dakika pişirmeli ve çıkarıp iri bulgur tanesi kadar dövülmüş şeker ekip tekrar fırına sürmeli.

Hamur fırçası

Yapıştırmak

İki hamuru birbirine yapıştırmak için hamurun bir yüzüne hafif su veya yumurta akı sürdükten sonra yapıştırmalı ve fırına sürmelidir.

Hamur; yağlı, yağsız olarak iki türlüdür. Yağlı hamur ya el ile çarpma suretiyle yahut arasına yağ konarak oklava ile açılır. Yağsız hamur oklava ile açılır. Bir de pastacı yufkası vardır ki bu da bol nişasta ile ve çarşaf vasıtasıyla çekilerek açılan ince yufkalardır.[2]

İnce yufka açmayı behemehal bir iyi bilenden öğrenmelidir. İnce yufka açmasını bilmeyen hanımlar, açılmış pastacı yufkasından veyahut yufkacıların sattıkları baklavalık yufkadan alıp yapmalıdır.

Nemse hamuru ile sair kaba hamurları biraz dikkat ederek ve bir iki defa yapılırken görmek suretiyle herkes yapabilir.

Hamur İşlerinde Kullanılacak Yağlar

Hamura konulacak yağlar, sızırılmış böbrek yağı ile karıştırılmış tereyağ olmalıdır. Sızırılmamış tereyağı, hamuru sulandırır ve kabartmaz. Bazı pastalara konacak tuzsuz tereyağ bir astara koyup iyice sıktıktan sonra istimal etmelidir.

1- 250 gram dana böbrek yağını makinadan geçirdikten sonra bir tavada eritmeli. İçine 250 gram da sızırılmış tereyağ koyup iyice eridikte süzüp istimal etmelidir.

2- 500 gram koyun veyahut sığırın içyağını makineden geçirdikten sonra yarım kepçe zeytinyağıyla havanda dövmeli. Ba'de o miktar tereyağıyla karıştırıp istimal etmeli. İçyağını o derece dövmelidir ki tereyağdan fark olunmamalıdır.

3- 500 gram kuyrukyağını makineden geçirdikten sonra aynı miktar sızırılmış tereyağ[3] 250 gram sığır içyağıyla eritilmeli.

2 Hazırlayanın notu: *Strudel* tipi hamur.
3 Eritilerek sızılmış tereyağ, yani sadeyağ.

Tatlı Hamur İçleri

Börek içleri (İkinci Kısım sahife 84 [184-6]) evvelce yazılmış olduğundan baklava ve sair hamur işleri ile pastalarda kullanılacak içler ber-vech-i âtidir:

Badem içi

Bademi kaynar suya atıp on dakika haşladıktan sonra ince kabuğunu soyup kurutmalı. Ve bir tavada veyahut fırında biraz kavurduktan sonra macun gibi oluncaya kadar o miktar şekerle dövmeli. Ba'de istimal etmeli.

Arzu olunursa bunun içerisine baharat dahi konur.

Badem içini pastacılar çoğaltmak için içine Amerikan fıstığı ve ona mümasil ucuz şeyler karıştırırlar.

Diğer nev badem içi

Bayat ekmeği bulgur gibi dövdükten sonra kevgirden geçirmeli ve koyu şeker şurubunda karıştırarak pişirmeli. Dövülmüş bademi, hindistancevizi, tarçın, karanfil, kakule ve sair arzu edilen baharatın birkaç nevi ile karıştırıp birkaç defa çevirdikten sonra kotarmalı. Soğutup istimal etmeli.

Koku vermek için badem içine birkaç tane acı badem konursa daha leziz olur.

Mahlut iç

Badem, ceviz, çamfıstığı, şamfıstığını badem içinde tarif olunduğu tarzda biraz kavurup şekerle dövmeli.

Şamfıstığı içi

Bu da sıcak suya konup kabuğu çıkarılır. Ve çamfıstığı ve şeker ile karıştırılarak dövülür.

Ceviz içi

Ceviz içini ayıklayıp bir sahanda kavurmalı. Biraz kızardıkta havanda şekerle beraber dövmeli.

Fındık içi

Kavrulmuş fındığı şekerle dövmeli.

Bunlardan gerek fındıkla cevizi gerek fıstıkla ceviz veya bademi karıştırmak suretiyle enva-ı içler yapılabilir.

Kaymak konarak fırında pişirilecek tatlıların kaymağı, yumurta akına bulanarak konmalıdır. Böyle yapılmazsa erir. En iyisi piştikten sonra arasına koymalıdır. Karamelli içler dahi hafif tatlılar sırasında yazılmıştır.

Adi Hamurun Yoğurulması

Hamuru daima serin bir yerde yoğurmalı. Ve pazılara taksim ettikten sonra bir müddet üzeri nemli bir bez ile örtülü olduğu halde dinlendirmelidir. Mümkün ise bir mermerin üstüne koymalıdır.

Elekten geçirilmiş unu, bir tekne veyahut kavatanın içine koyup ortasını çukurlatmalı. Tuzu bir miktar su[4] ile erittikten sonra karıştırmalıdır. Konacak su, onun dörtte üçü miktarına yakın olmalıdır.

Hamur ne kadar yoğurulursa o derece özlenir. Unun iyisi yoğurulduktan sonra sulanmaz.

Kavata

Yağlı hamur

500 gram unun ortasına 300 gram yağ, 15 gram tuz, iki yumurta, bir bardak su[5] koyup iyice yoğurmalıdır. Ba'de ceviz büyüklüğünde pazılara taksim etmeli dinlendirmelidir.

İnce açılacak yufkaların hamuru yumuşak olmalıdır. Suyu az gelirse biraz daha ilave etmelidir.

Yağlı katı hamur

500 gram unun ortasını açıp içine 200 gram yağ, yarım bardak su, 10 gram tuz, 20 gram toz şekeri koymalı. Yağı su ile karıştırıp köpük haline

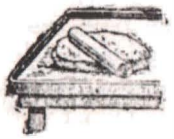
4 Yufkanın cinsine göre küllü su, adi su da konur. Bazen içine kuru maya (*bakin puvder* [*baking powder*, yani kabartma tozu]), (bikarbonat dö sod), soda-ı münhal (krem tartar), tuz, yumurta ve saire konur.

5 Yazın durmuş, kışın ılık su olmalıdır.

Oklava

gelinceye kadar çalkalamalı. Yumurtalara karıştırmalı. Ona yedire yedire yoğurmalı. Oklava ile iki parmak kalınlığında açıp nemli beze sarmalı. İki saat dinlendirmeli. Bu sırada hamurun üzeri çatlamış ise fırça ile su sürmeli ve bir çeyrek saat daha dinlendirmeli.

Bu hamura yoğurulduktan sonra un koymamalıdır. İçine konacak yağ dahi kuyruk veya içyağı olmalıdır.

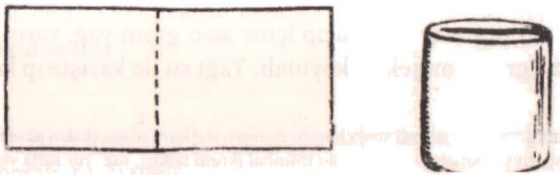


Nemse hamuru

370 gram unun ortasını çukurlayıp içine beş gram tuz, iki yumurta sarısı, bir bardak su ile iyice yoğurmalı. Eğer hamur katı ise bir miktar daha su ilave etmelidir. Yoğurulan hamuru nemli bir beze sarıp serin bir yerde bir çeyrek saat kadar dinlendirmeli. Ba'de un serpilmiş hamur tahtasının üzerinde bir parmak kalınlığında ve mustatil şeklinde açıp bir çeyrek saat daha örtülü olduğu halde bırakmalı. 370 gram yağı bir parmak kalınlığında yarısına sürmeli ve diğer nısfını üzerine kapamalı ve etrafını iyice bastırmalı. Yağ etrafından dışarı çıkmamalıdır.

Ondan sonra kalın oklava ile tekrar mustatil şeklinde açıp üçe taksim ederek birbiri üzerine katlamalı ve bu ameliyeyi iki defa daha tekrar edip on beş dakika daha üzeri örtülü olduğu halde dinlendirmelidir.

Bu ameliyeye bir devir tabir edilir. Ondan sonra birer çeyrek ara ile üç defa daha tekrar etmeli. Devir ne kadar fazla yapılırsa hamurun katları o derece ince ve çok olur.



Dikdörtgen hamur ve katlanmasını gösteren şekil

Baklava hamuru

Bir miktar unun ortasını açıp (yarım okka una bir yumurta hesabıyla) yumurta, iki kaşık yağ, üç gram tuz, bir bardak ılık su ile iyice yoğurmalı. Ba'de iri ceviz kadar pazılara taksim edip üzerlerini zeytinyağıyla yağladıktan sonra nemli bir bez örtüp bir saat kadar dinlendirmeli. Ba'de ince nişasta ile açmalı.

Baklava, bizim memleketlerimizde pek çok yapıldığından her yerde hamuru başka usulde yoğurulur. Erbab-ı ihtisastan bazı hanımlar vardır ki dört beş yufkayı birden açarlar. Acemiler ince yufka açmasını herhalde erbab-ı ihtisastan öğrenmelidirler.

Börekler

Anadolu Puf Böreği

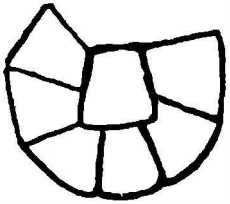
750 gram una, bir kepçe su, on gram tuz, bir yumurta, bir buçuk kepçe yağ koyup gayet yumuşak bir hamur yoğurduktan sonra ceviz kadar pazılara taksim edip bir saat kadar dinlendirmeli. Gerek merdane, gerek oklava ile bir gümüş kuruş kalınlığında açtıktan sonra ortasına arzu edilen içi koymalı. Ve iki kat edip bir sahan kapağıyla yarım ay şeklinde kesmeli.

Tabakta püf börekleri

Bir de açılmış yufkaya iç koyduktan sonra üzerine bir yufka daha kapayıp hamur keskilerinden biriyle bastırıp müdevver şekilde kesmeli. Sadeyağında rengi açık olmak üzere kızartmalı ve kızartırken tavayı daima sallamalı.

Rumeli Puf Böreği

Bir kilo unu, ortasını açıp bir yumurta, tuz, küllü su, bir miktar da adi su ile yoğurup yumuşak bir hamur haline getirmelidir. Ve iki parçaya ayırıp bir gümüş kuruş kalınlığında açmalı. Şekilde görüldüğü üzere muhit onar santim tulünde altı yedi yerinden bıçak ile kesmeli, üzerini yağlayıp merkezine katlamalı. Bu suretle kesilmiş olan her parçayı yağladıktan sonra birbiri üzerine katlayıp ufak bir yufka şekline getirmeli ve tekrar bir nikel kuruş kalınlığında açıp arasına arzu edilen içi koymalı ve büküp yarım ay şeklinde kesmeli. Ve yağda kızartmalı.



Rumeli Puf Böreği hamurunun kesilme şekli

İstanbul Puf Böreği

Gayet özlü unun ortasını açıp tuz, bir miktar küllü su ve adi su ile pek yumuşak olmamak üzere bir hamur yoğurmalı. Ve bu hamuru mümkün olduğu kadar çok yoğurmalı ve bir saat kadar dinlendirdikten sonra tekrar yoğurup ikiye ayırarak bir gümüş kuruş kalınlığında açmalı ve arzu edilen içi koyup istenilen şekli vermeli.

Lokma Böreği[6]

Yağlı hamuru el veya merdane ile gayet ince açtıktan sonra iki santim eninde boyuna şerit gibi kesmeli. Bir ucuna biraz iç koyup iki tarafa yuvarlayarak katlamalı ve lokma şekli vermeli. Bu gibi ufak kıt'adaki börekleri bol kızgın sadeyağda kepçe ile üzerine bastırarak pembece kızartmalı.

İnce Börekler

İnce börekler iki türlü yapılır. Biri yağlı hamurdan el veya merdane ile, diğeri baklava hamuru şeklinde oklava ile açılır. Hanımlarımız ikinci usulde yaparlar. El veya merdane ile açmak, erkek aşçılarına mahsus gibidir.

6 Hazırlayanın notu: Bugün "muska böreği" adıyla bilinen börek türü. Lokma böreğine, geç dönem Osmanlı saray ziyafetlerinin menülerinde rastlanır. Üçgen şekilde sarılan yufka şeritlerden hazırlanan bu böreğin kökeni, 10. yüzyılda ilk kaydına rastlanan ve Farsça üçgen anlamında *senbûse*'dir.

İnce açılacak hamurdan ister sigara tarzında ister tepsiye döşemek suretiyle enva-ı şekilde börekler yapılır.

Boğça Böreği

Buna çarşı böreği dahi derler. Yoğurulmuş yumuşak yağlı hamuru cevizden büyük pazılara taksim edip yarım saat kadar dinlendirmeli. Ba'de incecik açıp birbiri üzerine koymalı. Ortasına arzu edilen içi vazedip boğça gibi katlamalı ve en üstüne kalın parçanın ucunu altına doğru çekip bükmeli ve bolca yağlanmış tepsiye koyup üzerini de bağlamalı ve fırında kızartmalı.

Kol Böreği

Yağlı hamurdan börek yufkaları açmalı, ortasına arzu edilen içi koyup sigara gibi bükmeli ve yağlı tepsinin muhitinden merkezine doğru dâiren mâdâr bu suretle yapılacak yufkalar ile doldurmalı, üzerine bir miktar yağ gezdirip fırında pişirmeli.

Kol böreği, Rumeli puf böreği tarzında açılmış yufkalardan dahi yapılır.

Alt Üst Böreği

Bir kilo una 15 gram tuz, bir yumurta, küllü su koyarak iyice karıştırıp yoğurmalı ve yumuşak bir hamur haline getirmeli. Ba'de ceviz kadar on altı pazıya taksim etmeli. Üzerini örtüp bir saat dinlendirmeli. Ba'de her birini onbeş santim kutrunda açıp üzerlerini bolca yağlamalı. Ve sekizini bir bir üste koymalı. Diğer sekiz tanesini de bu suretle hazırladıktan sonra 60 santim kutrunda açıp yağlanmış bir tepsiye koymalı, üzerine arzu edilen börek içinden döşeyip diğer yumağı dahi açıp üzerine sermeli. Ve yumurta ile duvaklayıp fırında pişirmeli.

İhtar: Anadolu, Rumeli puf böreği ile alt üst börek gibi börekler zeytinyağı ile de imal edilirse de biraz gevrek olur. En iyisi sadeyağ ile imal edilenlerdir.

Sahra Böreği

18 santim murabba'ında bir çember kalıp[7] için bir kilo undan bir yağlı hamur yapmalı. Bu hamur biraz katıca olmalı. Ve yarımşar saat ara ile

7 Hazırlayanın notu: Bu hamur işinin hem kare (murabba) hem çember şeklinde olması mantıksız. Tarifin yanında kare bir torta çizimi olduğuna göre "çember kalıp" yanlış bir ifade.

üç defa yoğurup dinlendirmeli. Ve bir santim kalınlığında açıp kalıbın içine oturtmalı. İçine bir kilo etten yapılacak börek içini doldurmalı. Üstüne de bir parça hamur kesip kapamalı ve içine yapıştırmalı. Ve üzerini yumurta ile duvakladıktan sonra fırında üç saat kadar pişirmeli. Bunun hamuru piştikten sonra ziyade katı olursa üzerine bir miktar sıcak domates salçası veya et suyu gezdirip tavlamalı.

Kalıbı evvela yağlanmış bir tepsiye koyup hamuru ondan sonra içine sermelidir.

Sahra böreği

Paça Böreği

Yirmi tane paçayı bol su ile haşladıktan sonra kemiklerini çıkarmalı ve kuşbaşı doğramalı. Ayrıca 650 gram unu; yedi yumurta, 15 gram tuz, su ile katıca yoğurmalı. Bunu on iki yumağa taksim edip mecidiye kuruşu kalınlığında açmalı geniş bir tepside kızdırılmış sadeyağda birer birer kızartmalı ve yağını kevgirden süzmeli. Bu tepsiyi kıvılcımlı ateşin üstüne koymalı üzerine altı yufka sermeli ve her yufkanın arasına birer kepçe paça suyu gezdirmeli. Onun üzerine de paçaları dizip iki limon suyu sıkmalı. Diğer yufkaları da aralarına birer kepçe paça suyu gezdirmek suretiyle koyup on dakika kadar ateşte tıkırdanarak pişirmeli. Ve suyunu çektikte sofraya arz etmeli.

Su Böreği

Bir kepçe su, bir yemek kaşığı tuz, sekiz yumurta, 75 gram un ile biraz katıca bir hamur yoğurmalı. On pazıya ayırmalı ve ikilik gümüş kuruş[8] kalınlığında açmalı. Kaynar suya birer birer sokup ikişer taşım pişirmeli. Zedelemeden bir kevgirin tersine koyup bir astarla suyu almalı. Bolca yağlanmış tepsiye yarısını döşeyip üzerine arzu edilen içi koymalı. Diğerlerini de bu suretle vazetmeli. Ve iki yufka da bir yağ gezdirmeli. Ateşte iki tarafı kızartmalı.

8 Hazırlayanın notu: İki kuruşluk gümüş para ki buna "ikilik" deniyordu.

İhtar: Bazı hanımlar yufkayı bütün olarak pişiremediklerinden dörde bölüp pişirirler. Ve bu, daha kolay olur. Yalnız alt ve üste gelecek yufkalar bütün olmalıdır.

Midye Böreği

Nemse hamurunu yarım santim kalınlığında açmalı. Ortasına bir miktar arzu olunan içten koyup üzerine bir yufka daha kapamalı; beş altı santim kutrunda keskiler ile kesip yağlanmış bir tepsiye dizmeli ve üzerini yumurta ile duvakladıktan sonra fırında pişirmeli. Yufkayı altı santim kutrunda düz keski ile kestikten sonra arasına arzu olunan iç konur ve etrafına yumurta akı sürülerek yarım ay şeklinde kapanır.

Bu gibi böreklere şekl-i mahsus vermek ev hanımının dirayet ve maharetine mütevakkıftır.

خامور کسکیلری

اوفاق لطعه ده خامور

Hamur keskileri (üstte). Ufak kıt'ada hamur kesmeye ve elma ve saire oymaya mahsus keskiler

Kuru Poğaça

Nemse hamurunu yarım santim kalınlığında açtıktan sonra ortasına arzu edilen içi koyup üzerine bir kat daha yufka sermeli ve merdaneleyip istenilen şekilde kesmeli ve yağlanmış tepsiye dizmeli ve yumurta ile duvaklayıp fırında pişirmeli.

Çırçır Böreği[9]

Anadolu puf böreği hamurundan yufkalar açıp arasına gayet ince kıyılmış ve tuz ile bahar konmuş yağsız çiğ kıymayı bıçak ile yarısına sürmeli ve katlayıp yarın ay şeklini vermeli ve yağda kızartmalı.

9 Hazırlayanın notu: Çiğ börek benzeri bir tarif.

Balık Böreği

Yağlanmış bir şarlot kalıbının altına ve etrafına yoğurulmuş ve bir santim kalınlığında açılmış Nemse hamurunu iyice döşemeli. Ortasına un doldurup ağzına da bir hamur kapamalı ve biraz bastırmalı ve fırında bir buçuk saat kadar pişirmeli. Ba'de kalıptan çıkarıp kapağını açmalı ve içindeki unu boşaltıp içine tarif edeceğimiz balık kıymasını koyup kapağını kapamalı ve sofraya arz etmeli.

Balık kıyması

Eti beyaz olan bir balığın etlerini incecik kıydıktan sonra sade bir farsa yapmalı (İkinci kısım sahife 37 [140]). Kaşık ile yumurta şeklini vermeli ve tuzlu suda haşlamalı. Dağılmamasına dikkat etmeli. Bir miktar beyaz salçayı haşlanmış trüf, mantar ile biraz kaynatıp farsayı bunun içine bulamalı ve biraz daha kaynatmalı.

Şarlot kalıbı

Yufka Böreği

İnce çarşı yufkasından on tane almalı bolca yağlanmış bir tepsiye yarısını yaymalı. Dört yumurtayı yarım kepçe et suyuyla karıştırdıktan sonra her yufkanın arasına tavuk tüyü veya fırça ile sürmeli arzu olunan içi bir iki yumurta ile karıştırıp döşemeli. Diğer yufkaları da yayıp yumurtaladıktan sonra ucu sivri bir bıçak ile sekiz, on yerinden delmeli. Tepsinin hacmi kadar yayılmış ateşin ortasına on santim kutrunda bir tuğla ve sacayak koymalı, üstüne tepsiyi oturtmalı. Ara sıra etrafından yağ koyarak yapışmaması için hafifçe sallamalı. Altı kızardıkta çevirip üstünü de kızartmalı ve sıcak iken kesip sofraya arz etmeli.

İhtar: Çevrilecek börekler için tepsi kutrunda kalın tenekeden kapaklar yaptırmalı ve icabında onlar vasıtasıyla çevirmelidir. Düz tencere kapağıyla da çevirilirse de böreğin bazı yerleri kırılarak manzarasına halel getirir.

Düz tencere kapağı

Cigara Böreği

Çarşı yufkasının her birinden sekiz tane müselles şeklinde parçalar kesmeli. Kaidesine[10] arzu olunan içi koyup yumurta sürmeli ve iki tarafındaki zaviyelerden büküp merkeze doğru cigara gibi bükmeli. Bu suretle ihzar edilen börekleri tavada kızdırılmış bol sadeyağda kızartmalı.

Gözleme

Gözleme; tavada yağ ile kızartılacağı gibi sacda da kızartılır. Yağda kızartılacak gözleme; Anadolu veya Rumeli puf böreği hamurundan yuvarlak yufkalar açtıktan sonra yağda pembece kızartılır.

Sac gözlemesi dahi unu, tuz, su ile göz göz oluncaya kadar yoğurduktan sonra dinlendirmeli. Tekrar yoğurup ceviz kadar pazılara taksim edip tekrar dinlendirdikten sonra elleri yağlayarak yine yoğurmalı ve bu ameliyeyi iki defa tekrar etmeli. Ba'de merdane ile dört köşe açıp yağladıktan sonra boğça gibi dört tarafından katlamalı. Tekrar açmalı ve hamur tahtasına çarparak bir gümüş kuruş kalınlığında inceltmeli. Arzu olunursa ortasına bir iç koyup ikiye katlamalı. Yağlanmış sacda gezdirerek iki tarafını kızartmalı.[11]

Sahan

Manti

Bir baklava hamuru yoğurup incecik açmalı ve beheri on santim murabba'ında parçalar kesmeli ve bunları şekerci külahı gibi büküp içine soğanlı kıyma koyup, bir ucunu büküp ağzını kapamalı. Yağlanmış tepsiye dizmeli ve fırında kızartmalı. Ba'de çıkarıp üzerine sıcak et suyu gezdirdikten sonra mangalda suyunu çekinceye kadar tıkırdatmalı ve sarımsaklı yoğurt dökmeli.

10 Hazırlayanın notu: Dibine.

11 Sacda kızartılacak gözleme ve sairenin yanmaması için sacın çukur tarafına su ile yoğurulmuş kül sıvamalıdır.

Bir de yufkalar on santim murabba'ında kesilerek arasına iç konur ve buruşturularak tepsiye dizilir.

Milan Böreği

Balık böreğinde tarif olunduğu üzere Nemse hamurunu çember kalıbına döşeyip içini un ile doldurduktan sonra kapağını kapayıp fırında pişirmeli, ba'de açıp içini boşaltmalı. Ayrıca pişirilmiş ve peynir ile yağı konmuş makarnaya bir miktar domates salçası ile yapılmış mantar salçası, tuz, biber, hindistancevizi karıştırıp ateşte biraz tıkırdattıktan sonra böreğin içine doldurmalı ve kapağını kapayıp tabağa çevirmeli.

Farsalı Çulluk Böreği

Katı bir yağlı hamur yoğurup bir santim kalınlığında açmalı. Bir şarlot kalıbına döşemeli. Ayrıca av etleriyle ciğerlerinden bir farsa (İkinci Kısım sahife 37 [140]) yapmalı. Hamurun içini bir parmak kalınlığında sıvamalı. Ayrıca üç tane çulluğu galatin yapmalı. Onları da ortasına sıkıştırmalı. Üstüne de farsa sıvayıp hamurdan yapılacak kapağını kapayıp fırında pişirmeli ve tabağa çevirip domates salçası gezdirmeli.

Peynirli Pide

Bu, mayalı pide hamurundan imal edilir. İçi evde hazırlayıp fırında yaptırmalıdır. Sıcak iken üzerine bolca tereyağ sürmeli.

En iyi iç tulum peyniri ile yapılanıdır. Mamafih kıymalı pide dahi fena olmaz.

Sebzeli Börek

Alelumum sebzeli börekler; balık böreği tarzında ihzar edilir ve balık yerine ıspanak, mantar salçası ve sair arzu edilen sebzeler pişirilmiş olarak konur ve salçalı, salçasız sofraya arz edilir.

Bu börek hangi sebze ile yapılırsa o nam ile yâd edilir börek imal edilmiş olur.

Hamur İşi Tatlılar

Baklava

Şarkın en maruf ve makbul bir tatlısıdır. Anadolu, Rumeli, Arabistan'da pek nefis ve leziz baklava ve sair hamur işi tatlılar imal edilir ve her yerde ayrı usulde yapılır.

İnce yufkalara alelumum baklavalık yufka denir. Yufka açmak; maharet ve bir hayli talime mütevakkıftır. Bunun için hanım kızlarımız hamur açmakta mahir olan valde ve komşularından öğrenmelidirler.

Baklava ve börek için dişli çark

Baklavalık yufkalar; hazır olarak da satılmakta ise de o derece iyi baklava yapılamamaktadır. Mamafih ince yufka açmasını bilmeyenler gerek yufkacılardan, gerek pastacılardan alıp yapmalıdır.

Baklava otuz kattan seksen kata kadar yapılır.

Beyaz baklavaya; düğün baklavası denir. Bu da fırında üzerine kalın kâğıt örtülerek pişirilir.

Suret-i imali: Kaç kattan yapılacak ise evvela tepsiyi yağlayıp yumakları açmalı ve tepsiye yaymalı her iki yufkada bir fırça ile yağ serpmeli. Yarısı oldukta arzu edilen içi koyup tekrar yufkaları yaymalı ba'de bıçak ile muayyen veya murabba şeklinde kesmeli.

Baklavayı kesmekte de bir maharet vardır. Bıçak kör olur ve doğru tutulmazsa hamuru ezer. Bu da kabarmamasına badi olur.

Bu suretle kesilen hamurun üzerine gayet bol kaynar yağ haşlayıp fırına sürülür.

Bir de Amasya baklavası vardır ki; fırında pişirilmeyip yağ iyice kızdırılıp hamurun üstüne dökülür ve süzülür. Bu suretle hamur pişinceye kadar kızgın yağ dökülerek süzülür. Bu baklava gayet gevrek olur.

Pastacı yufkasından dahi baklava yapılırsa da diğerleri kadar leziz olmaz. Ve tatlısı biraz sulu olsa lapa gibi yumuşar. Pastacı yufkasına gezdirilecek tatlı gayet koyu kestirilmiş şeker olmalıdır.

Hangi hamur tatlısı olursa olsun piştikten sonra iyice soğutup şeker şurubunu ılık olarak dökmelidir.

Cendere Baklavası

Baklavalık yufkaları açıp arasına biraz ceviz veya fındık ve yağ serptikten sonra kalın oklavaya sarmalı ve hamuru iki başından tutup ortasına doğru sıkıştırılarak buruşturmalı ve içinden oklavayı çıkarıp iyice kurutmalı ve tepsinin muhitinden merkezine doğru bükerek doldurmalı ve bolca kuyrukyağı ile karıştırılmış tereyağı döküp fırında kızartmalı. Soğutup şurubunu kızdırmalı. Dört, beş santim boyunda kesip arzu olunursa içlerine kaymak doldurduktan sonra sofraya arz etmeli.

Sarığı Burma

Baklava yufkasını açıp üstüne arzu edilen iç serpilir ve bütün olduğu halde uzunca buruşturularak tepsiye dâiren mâdâr dizilir. Tepsi doldukta üzerine bolca yağ haşlayıp fırında pişirilir ve soğutup şurubu dökülür.

Kaymaklı Sünbül-i Tebîr[12] Tatlısı[13]

Gayet ince açılmış baklavalık yufkaları on santim kutrunda ve müdevver hamur keskisi ile kesmeli. Biryoş kalıplarını yağlamalı yufkaları da fırça ile bolca yağladıktan sonra kalıbın içine yerleştirmeli bu suretle birbiri üstüne on beş on altı yufka koymalı kalıpları bir sac tepsiye dizmeli ve fırına sürmeli kızardıkta çıkarıp soğutmalı. Ve üzerlerine bolca ılık şurup döküp soğuyuncaya kadar bırakmalı ve kalıptan çıkarıp şuruplarını süzmeli, ortasına toz şekeriyle karıştırılmış çiğ kaymak koyup tabağa dizmeli.

بيروش قالبي

Biryoş kalıbı

Bu tatlı pastacı yufkasından da imal edilir. Ve kaymak yerine yufkalar kalıba dizilirken aralarına dövülmüş şamfıstığı serpilir.

Trigona (Muska Tatlısı)

Pastacı yufkasından on beş, on altı santim eninde ve otuz, kırk santim boyunda parçalar kesip yağladıktan sonra dört, beş tanesini üst üste koymalı arasına ekmek ile yapılacak bademli içten koyup muska gibi bükmeli ve yağlanmış tepsiye dizip fırında pişirmeli.

12 Hazırlayanın notu: Güzel kokulu bir bahçe çiçeği (*Polyanthes tuberosa*).
13 Muharrir-i kitap tarafından ihtira edilmiştir.

Kuş Yuvası

Beş altı yumurtanın sarısını yumurta çalkamaya mahsus çukur tasta çalkadıktan sonra dar emzikli bir ibriğe koymalı. Çukur bir tavada bolca sadeyağını kızdırıp ince bir kebap şişini sol el ile tavanın ortasında amudi tutarak çevirmeli ve üzerine ibrikteki yumurtayı akıtmalı. Bu suretle yumurtalar lif gibi kızarır. Bu yumurtayı akıtırken buna kuş yuvası şeklini vermeli. Ba'de soğuk şuruba atmalı çıkarıp ortasına kaymak koymalı.

Yağsız Hanım Tatlısı[14]

Süzülmüş bir okka küllü suyu kaynattıktan sonra içine yarım okka miktarı un, biraz tuz koyup bir saat karıştıra karıştıra pişirmeli. Hamur kaşığa yapışmadığı zaman pişmiş olacağından tencereyi yere indirip karıştırarak el dayanıncaya kadar soğutmalı. Ba'de içine on yumurtayı birer birer kırıp karıştırmalı. Ve hamurun top top olmamasına dikkat etmeli. Ba'de avucunuzu zeytinyağıyla yağladıktan sonra ceviz kadar parçalar koparıp yuvarlamalı ve üzerine basıp ortasını parmak ile çukurlatmalı. Yağlanmış kenarsız bir tepsiye dizip çukurlarına fındık kadar yağ koymalı. Fırında iyice kızartmalı ve üzerine hemen bol şeker şurubu gezdirmeli.

Hanım Tatlısı

İki kepçe kızdırılmış yağa iki kepçe su koyup kaynatmalı. İçine bir miktar tuz, 500 gram un koyarak süratle karıştırmalı ve unların top top olmasına vakit etmemeli. Ve ezerek iyice pişirmeli. Ba'de soğutup içine on iki tane kadar yumurta kırıp karıştırmalı. Ve yağsız kadın tatlısında yazıldığı üzere yuvarlayıp ortalarını parmak ile bastırdıktan sonra bol kızdırılmış yağ tavasını yere alıp içine hamurları atmalı ve tavayı tekrar ateşe oturtup kızartmalı. Çıkardıktan sonra soğuk şeker şurubuna atmalı. Ve süzüp ortalarına kaymak yahut kayısı ezmesi koymalı.

14 Hazırlayanın notu: Bu tatlı ve ondan sonraki *choux* hamuru ile yapılmaktadır.

İhtar: İçi hamur kalır veyahut tatlısını içine çekmez ise bir iki yumurta daha kırıp karıştırmalıdır. Bu tatlı, irmikten de yapılır.

Su Revanisi

8 yumurta
300 gram kalın irmik
100 gram toz şekeri

Yumurtanın beyazını ve sarısını ayrı ayrı köpük haline gelinceye kadar çalkadıktan sonra birbirine karıştırmalı. Toz şekerini koyup tekrar karıştırmalı. Ba'de irmiği azar azar ilave edip karıştırmaya devam etmeli. Yağlanmış kenarlı bir tepsiyi yarısına kadar doldurup hemen fırına sürmeli[15] üzeri kızardıkta çıkarıp kaynatılmış soğuk şerbet gezdirmeli. Tekrar fırına sürmeli. Bu suretle irmikler pişinceye kadar ara sıra çıkarıp şerbet dökmeli. Ba'de soğutup kesmeli ve üzerine toz şeker ekmeli.

Yağsız Revani

Bir okka halis sütü iyice kaynatmalı ve tencereyi yere alıp içine yüz dirhem kalın irmiği yedirmeli. Ve kıvılcımlı ateşe oturtup irmiği kabartmalı. Suyunu çektikte yağlanmış bir tepsiye boşaltıp yarım saat kadar fırında pişirdikten sonra üzerine koyu şeker şurubu gezdirmeli ve soğutup kotarmalı.

Pirinç Unu Revanisi

8 yumurta
300 gram pirinç unu
100 gram toz şekeri
Bu da tıpkı su revanisi gibi yapılır.

Revani

600 gram kalın irmik
300 gram sadeyağ
8 yumurta
1 çay fincanı küllü su
50 gram toz şekeri

15 Çalkanmış yumurta ile yapılacak tatlıları yapılır yapılmaz hemen fırına sürmelidir. Biraz bırakılırsa yumurta tepsinin dibine teressüb edip tatlı kabarmaz ve lezzetsiz olur.

Evvela yağı tencerede avuç içi ile kar gibi beyaz oluncaya kadar karıştırmalı. Yağ hemen üç misli kadar kabarıp yanık kokusuna müşabih [benzer] bir rayiha neşr ettiği zaman yumurtaları ayrı bir kapta şekerle beraber ağarıncaya kadar çalkamalı. Ba'de yağa karıştırmalı ve küllü suyu ilave ederek çalkamakta devam etmeli. En sonra azar azar irmiği koyup birbirine iyice karıştırdıkta yağlanmış kenarlı bir tepsiye döküp hemen fırına sürmeli. Üzeri kızarmaya başladığı zaman dışarı alıp üzerine beş altı kepçe hafif soğuk şeker şerbeti gezdirmeli ve tekrar fırına sürmeli. Bu suretle beş altı defa üzerine şerbet gezdirdikten sonra çıkarıp bolca koyu şerbet dökmeli, soğudukta kesip tabaklara taksim etmeli. Revaninin iyice piştiğini anlamak için içine bir temiz süpürge telini sokup çıkarmalıdır. Üzerine irmik yapışmamış ise fevkalade pişmiştir.

Hurma Tatlısı

2 kepçe keskin küllü su
1 kepçe sadeyağı
5 gram tuz

Bunları un ile karıştırıp orta katılıkta bir hamur yoğurmalı. Üzerini örtüp yarım saat dinlendirmeli. Ba'de bir başparmak kalınlığında yuvarlayıp dört beş santim boyunda kesmeli ve sepetten çekip içi biraz kof[16] olmalı. Sadeyağını tavada kızdırdıktan sonra ılık oluncaya kadar soğutmalı. Ba'de içine hamurları atıp kömür ateşinde gayet aheste kızartmalı. Çıkarıp süzdükten sonra soğuk tatlıya atmalı on dakika sonra tatlıdan alıp tabağa dizmeli.

İhtar: Hurma tatlısını gayet hafif ateşte kızartmalıdır.

Muska Baklavası

Beş altı tane baklava yufkasını yağlayıp birbiri üzerine koymalı. On santim eninde şerit gibi kesmeli. Ayrıca koyu pişirilmiş sütlü muhallebinin içine beş yumurtanın akını ve bir de sarısını koyup karıştırmalı. Bundan kaşık ile bir miktar alıp yufkanın ucuna koymalı. Ve muska gibi bükmeli, yağlanmış bir tepsiye dizdikten sonra üzerine üç kepçe yağ gezdirip fırında kızartmalı. Soğudukta tatlısını dökmeli.

16 Hazırlayanın notu: Boş.

Tembel Tatlısı

Bayat ekmek içini ovalayıp kevgirden geçirmeli. Lokma hamuru kıvamına gelinceye kadar içine yumurta koyup karıştırmalı. Kızgın yağa kaşık ile döküp kızartmalı. Ba'de soğuk tatlıya atmalı.

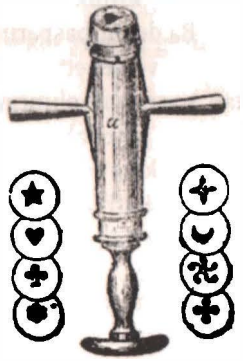
Ekmek Tatlısı

Taze francalanın kabuğunu biraz tıraş ettikten sonra bir serçe parmağı kalınlığında dilimlemeli. Çalkanmış yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartmalı. Ba'de soğuk şeker şurubuna atmalı, çıkarıp tabağa dizmeli.

İhtar: Bu, arzu olunursa şeker şurubuna atılmayıp üzerine bir marmelat sürülerek de sofraya takdim edilir.

Tulumba Tatlısı

Tıpkı kaymaklı kadayıf tatlısı gibi bir hamur pişirdikten sonra yumurtasını kırıp karıştırmalı. Soğudukta ona mahsus olan tulumbanın içine doldurmalı. Tavaya yarı yarıya bolca şırlağan ile sadeyağını koyup kızdırmalı. Ve hamuru tulumbadan yağa sıkıp kızartmalı. İyice soğudukta ılık şuruba sokup çıkarmalı veyahut üzerine dökmeli.



Avrupa tipi tulumba tatlısı aleti

Yassı Kadayıf

Bazı yerlerde buna Arap kadayıfı dahi derler.

Suret-i imali: Ufak kıt'a dövülmüş taze kadayıfları alıp çalkanmış bol yumurtaya buladıktan sonra kızdırılmış bol sadeyağda kızartmalı. Yağının süzülmek için kevgire koymalı. Süzüldükte kaynamakta olan şeker şurubuna

atmalı bir çeyrek pişirmeli, ba'de tabağa çıkarıp aralarına dövülmüş bolca ceviz veyahut çamfıstığı ekmeli. Arzu olunursa kaymak ile de sofraya takdim edilir.

Vişneli Ekmek Tatlısı

Bayat has francalaların kabuklarını tıraş ettikten sonra bir santim kalınlığında dilmeli. Ve ateşte kızartmalı. İyice kurudukta üç, dört kat olarak tepsiye dizmeli. Çekirdeği çıkarılarak kaynatılmış taze vişne reçelinin suyundan dört, beş kepçe alıp altı, yedi kepçe su ile sulandırmalı ve tepsiyi orta ateşe oturtup üzerine çıkıncaya kadar gezdirmeli. Ekmekler yumuşayıp suyunu çektikte vişne reçelini taneleriyle beraber üstüne döküp bir miktar daha kaynattıktan sonra kotarmalı. Kaymak ile sofraya takdim etmeli.

Bazı aşçılar ekmeği yağda kızarttıktan sonra şurupla pişirirlerse de gayet ağır olur.

Kayısılı Ekmek Tatlısı

Bu da tıpkı vişneli ekmek tatlısı gibi yapılır. Arzu olunursa bunun kayısıları ezilerek ekmek dilimlerinin üzerine sürülür. Tatlılı ekmek; armut, erik gibi her nev meyveden yapılır.

Yassı Kadayıf Dolması

Gayet taze yassı kadayıfların göz göz olan tarafının ortasına şekerle dövülmüş çamfıstığı koyup yarım ay şeklinde bükmeli. Etrafını bastırarak yapıştırmalı. Kızgın sadeyağda kızartmalı. Soğutup şeker şurubunda kaynatmalı.

Tel kadayıfı

Bir okka tel kadayıfına bir okka yüz dirhem şeker ile yetmiş beş dirhem yağ koymak iktiza eder. Suret-i amele: Kadayıfı alıp içindeki kalın tellerini ayırıp sermeli ve iyice kurutmalı. (Bir kıyye için) kırk beş santim kutrunda yağlanmış bir tepsiye bastırarak sermeli. Üzerine yağını gezdirip orta fırında bir buçuk saat kadar pişirmeli. Nar gibi kızardıkta çıkarıp soğutmalı ba'de sıcak şeker şurubunu döküp üç saat bırakmalı.

Arzu olunursa arasına şekerle dövülmüş badem, fıstık, ceviz, fındık içlerinden biri konur. Ve o nam ile yâd edilen kadayıf ihzar edilmiş olur.

Kadayıfın yumuşak olmasını arzu edenler; fırından çıkardıktan sonra üzerine bir bardak sıcak su gezdirip süzmeli ba'de tatlısını haşlamalıdır.

Mangalda pişirilen kadayıf ağır olur.

Künefe

Arabistan tatlılarındandır.

İki okka tel kadayıfını biraz kurutup içindeki kalın aksamını ayırmalı. İncelerini parçalayarak bir tepsiye koymalı. Üzerine kızdırılmış iki üç kepçe yağ dökerek ateşe oturtmalı kadayıflar iyice yağa bulandıktan sonra iki el ile ovarak irmik haline getirmeli ve ikiye ayırmalı. Yağlanmış bir tepsiye sermeli ve iyice bastırmalı. Üzerine bir parmak kalınlığında dövülmüş şamfıstığını döşeyip diğer kısmını üstüne sermeli ve iyice bastırmalı. Ortasına parmakla bir çukur açıp ceviz kadar yağ koymalı. Ve fırında nar gibi oluncaya kadar kızartmalı. Ara sıra çıkarıp ortasına ve etrafına yağ koymalı. Ba'de şeker şurubu gezdirip soğutmalı. Bu tatlının en büyük zahmeti kadayıfı yağda el ile ovarak irmik haline getirmektedir.[17]

Şekerli Gözleme

1 ölçek yumurta
1 ölçek sadeyağ
1 ölçek halis sirke
1 ölçek küllü su

Yumurtaları iyice vurduktan sonra içine yağ, sirke ve küllü suyu koyup karıştırmalı. Ve un ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurmalı. Ve iki ceviz büyüklüğünde pazılara taksim edip yarım saat dinlendirmeli. Ba'de mecidiye kalınlığında yuvarlak açıp sadeyağda kızartmalı. Ve üzerine soğuk şeker şurubu gezdirmeli.

17 Hazırlayanın notu: Kadayıf tellerinin ufacık parçalar halinde kırılması 18. yüzyıla ait bir tel kadayıfı tarifiyle doğrulanmaktadır. Şam'da kenife veya katife ismiyle yapılan bu tür tel kadayıf için teller "iki eliyle pare pare" ediliyor, bkz. Sefercioğlu, M. Nejat, *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1985, s. 15-6.

Diğer Nev Gözleme

Anadolu puf böreği hamurundan arzu edilen kıt'ada çeyrek mecidiye kalınlığında yuvarlak yufkalar açıp yağda kızartmalı. Soğudukta şeker şurubu gezdirmeli.

Patates Lokması

Yarım okka patates haşlayıp kabuğunu soyduktan sonra makineden geçirmeli. İçine bir buçuk kaşık kadar nişasta, dört tane yumurta kırıp iyice karıştırmalı. Kızgın yağda lokma gibi kızartmalı. Ba'de soğuk şeker şurubuna atmalı.

Kalıpta Patates Tatlısı

Dört yumurta sarısını altı yemek kaşığı patates nişastası, yarım kaşık tuzsuz tereyağ, rendelenmiş yarım limon ve yarım okka süt, yüz dirhem toz şekeri ile ateşte karıştıra karıştıra kaynatmadan pişirmeli. Soğutup içine ayrı ayrı çalkanmış dört yumurta sarısı ile altı yumurtanın akını içine karıştırmalı. İçine şeker sürülmüş kalıba doldurup fırında bir buçuk saat kadar pişirmeli ba'de tabağa çevirmeli.

Şekerpare

Bir ölçek tuzsuz tereyağı avuç ile karıştıra karıştıra ağartılmalı. Ba'de içine iki ölçek unu yedirmeli ve hafif küllü su, cüzi tuz, bir kahve kaşığı *bikarbonat du sud*[18] ile kurabiye şekline koyup yağlanmış tepsiye dizmeli vehahut ufak içi yağlanmış pasta kalıplarına doldurup sac tepsiye dizdikten sonra üzerine kâğıt kapayıp fırında iki saat pişirmeli. Çıkarıp üzerine soğuk şeker şurubu gezdirmeli.

18 Hazırlayanın notu: Fransızca *bicarbonate de soude.*

Çikolatalı Lokma

Kalıpta patates tatlısının içine limon yerine kakao koyup imal edilir. Tatlı tabağa çevirildikten sonra üzerini kayısı, ananas ezmeleriyle duvaklamalı.

Gaziler Helvası

Un helvasının asıl ismi gaziler helvasıdır.

Suret-i imali: Bir ölçek yağı erittikten sonra içine iki ölçek unu ilave ederek orta ateşte karıştıra karıştıra kavurmalı. Un kokusu zail olup yağı dışarı verdikte miyanesi gelmiş olacağından içine dört ölçek hafifçe kaynatılmış sıcak şekerli suyu döküp karıştırmalı ve kapağını kapayıp demlendirmeli. Eğer sulu olursa kapağını açık bırakmalıdır. Bunda en ziyade dikkat olunacak şey: şeker şurubu una dökülürken içinde top top olmamasıdır. Bizim hanımlarımız, içinde top top un kalan helvaya "hırsız çaldı" derler.

İrmik Helvası

Yüz dirhem sadeyağı yirmi beş dirhem çamfıstığı veyahut badem ile tencereye koyup pembe renk alıncaya kadar karıştırmalı, ba'de bir okka irmiği ilave edip kokusu zail oluncaya kadar orta ateşte kavurmalı. İrmik renginin kızarmamasına dikkat etmeli. İki buçuk okka miktarı az şekerli suyu döküp iyice karıştırmalı ve kapağını kapayıp demlendirmeli. Şayet pek yumuşak ise kapağını açıp ara sıra karıştırmalıdır. Tabağa boşaltıp üzerine toz şekeri ekmeli.

Kaymaklı ve Fındıklı İrmik Helvası[19]

İrmik helvasını pişirmeli. Ayrıca fındığı dövüp hazırlamalı. Bir şarlot kalıba iki parmak helva koyup bastırmalı, üzerine yarım santim fındık döşemeli. Daha üzerine yine helva koyup bastırmalı. Üç sıra helva, iki sıra fındık koyduktan sonra bir tabağa çevirmeli. Ayrıca iki kaşık toz şekerini bir miktar çiğ kaymak ile iyice vurmalı ve helvanın üzerine duvaklamalı.

19 Muharrir-i kitap tarafından ihtira edilmiştir.

Sütlü İrmik Helvası

Bu da tıpkı irmik helvası gibi tabh edilir. Yalnız su yerine şekerli süt konur. Ve bunun yağını daha az koyabilirsiniz.

Vezir Parmağı

1 çay fincanı irmik
2 çay fincanı su
1 kaşık dolusu sadeyağ
4 yumurta

Evvela yağı eritmeli. Suyu bir miktar tuz ile koyup kaynatmalı. İrmiği azar azar ilave edip bir buçuk saat kadar karıştırarak pişirmeli ve tencereyi soğuk suya oturtup biraz soğutmalı ve yumurtaları kırıp iyice karıştırdıktan sonra uzun köfteler yapmalı ve sadeyağda aheste kızartmalı. Ba'de soğuk tatlıya atmalı.

Lokma

Bir okka unu, otuz kırk dirhem sulandırılmış maya,[20] su ve bir miktar tuz (Bu hamur avuca alınıp sıkıldığı zaman çabucak fırlayacak derecede sulu olmalıdır.) ile yarım saat kadar etrafından tutularak teknenin kenarına çarparak yoğurmalı, ba'de üzerine kalın bir şey örtüp mayalandırmalı, hamur üç misli kadar kabardıkta mayası gelmiş olacağından tekrar yoğurmalı. Sol el ile avuç içine alıp sıkmalı ve bir kaşık burnu ile yuvarlak şeklini bozmadan kızgın şırlağan yağına atmalı ve diğer biri tarafından el kevgiri ile üzerine bastırıp kızartmalı. Ba'de yağının süzülmesi için kevgire çıkarmalı. Tabağa koyup üzerine şeker şurubu gezdirmeli.

Lokma dökmek maharete mütevakkıf olduğundan birkaç defa görmeden muntazam surette dökülemez.

Bir de lokmanın yağını derin bir tavada, yahut tencerede kızdırmalı ve hamur yağa atıldığı zaman tavanın dibine dokunmamalıdır.

Saray Lokması

Mayası gelmiş lokma hamurunu iri fındık tanesi kadar döküp üzeri pembe renk alıncaya kadar şırlağan yağında kızartmalı ba'de kevgire çıka-

20 Ekmekçi mayası yerine bira mayası konursa lokma daha yumuşak ve nefis olur.

rıp soğutmalı. Ve birbiri üzerine koymamalı. İyice soğudukta tekrar yağa atıp koyu kırmızı oluncaya kadar kızartmalı. El kevgiri ile süzerek hazır olan bol soğuk şeker şurubuna atmalı. Beş altı dakika karıştırdıktan sonra tabağa kotarmalı.

İhtar: Adi lokma dökületeği zaman içine birkaç tane yumurta kırılarak karıştırılırsa o da başka bir lezzette olur.

Mafiş

Üç yumurta, bir miktar küllü su biraz tuz ile bir hamur yoğurmalı. Ba'de dinlendirmeli. Sonra iri fındık kadar pazılara taksim edip merdane ile mecidiyeden az büyücek kıt'ada açmalı ve bıçak ile keserek muntazam şekiller ve vermeli ve sadeyağda kızartıp soğuk tatlıya atmalı.

Lalanga

Küllü su, bir kahve kaşığı karbonat, cüzi tuz, birkaç yumurta ile bir miktar unu boza kıvamına gelinceye kadar karıştırmalı, beş altı saat dinlendirmeli ba'de kaşık ile sade veyahut zeytinyağında kızartmalı. Tabağa koyup soğutmalı; üzerine soğuk şurup dökmeli. Bir de lalanga için eşkal-ı muhtelife de imal edilmiş saplı demirler vardır. Hamur bu demirlerin nısfına kadar batırılarak yağın içinde kendini koyverinceye kadar tutulur.[21]

21 Hazırlayanın notu: Demir kalıplarla yapılan türü, Anadolu'nun çeşitli yerlerinde demir tatlısı olarak bilinen tatlıdır. Daha eski bir tarifi Mahmud Nedim tarafından 1900 tarihli *Aşçıbaşı* kitabında bulunmaktadır.

Pastalar, Gatolar, Bisküviler ve Saire

Pasta ve çörekler pek ziyade sarf edilmekte olduğundan enva-ı muhtelifesi icat ve ihtira edilmiştir. Pastacılar pek nazar-rüba bir şekil ve kıt'ada pastalar imal etmekte ise de kullandıkları harçlar bilinemediğinden ve bahusus boyaların bir kısmı zehirli olduğundan en iyisi her hanım evinde kendisi yapmalıdır.

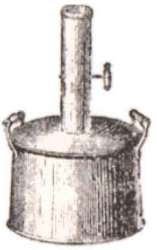
Pasta Fırını

Pasta yapmak için evvelemirde kabil-i nakil bir fırın tedarik etmelidir. Mamafih çarşı fırınlarında da pasta pişirilirse de hem zahmeti hem de fazla masraf ihtiyarını mucip olur.

Fırının tabanı ve etrafı ince tuğla kaplanmış olursa daha iyidir.

Fırınların derece-i harareti; pişirilecek şeyin cinsine göre tahallüf eder. En basit usul; iyice kızdırılmış fırının etrafına bir tahta parçası sürmeli. Ucu siyahlanıp duman çıkmaya başlarsa içinden ateşleri çekip bir saat sonra hamur işleri ve hamurla imal edilen pastalar pişirilebilir.

Buzlu meyveler gayet hafif fırınlarda pişirilmelidir. Fırınların petrol ve gaz ile teshin edilenleri de vardır.



قابل نقل فورون

Kabil-i nakil fırın

Pasta Şekerleri

Pastalar için istimal edilecek şekerler daima toz şekeri olmalıdır. Bu da dövülerek elekten geçirildikten sonra kavanozlarda muhafaza edilmelidir.

Renkli şeker

Hollanda veya Amerika şekerini elekten geçirdikten sonra bir mermere sermeli, üzerine arzu edilir boyayı biraz sulandırıp damlatmalı ve iki avuç içinde ovuşturmalı şeker matlup renkte boyanıncaya kadar ara sıra damlatıp bu muameleyi tekrar etmeli. Bâ'de kurutup elekten geçirmeli ve kavanozlarda muhafaza etmelidir.

Renkli badem, fındık

Badem, fındık ve saire dahi yarım ufak leblebi kıt'asında doğrandıktan sonra boya içinde bırakılarak boyanır. Bademi doğramak için ufak makineler vardır, onlardan tedarik etmek işi daha teshil eder.

Pastacılıkta İstimaline Cevaz Verilen Boyalar[1]

Kırmızı Renkler İçin

Kırmız	*Cochenelle*
Alkırmız	*Alkermés*
La'l	*Carmin*

Mavi Renkler İçin

Çivit	*Indigo*
Utremer	*Outre mer*
Peygamber çiçeği	*Bluet*
Menekşe çiçeği	*Violettes*

Sarı Renkler İçin

Zerdeçal	*Cureuma*
Safran	*Safran*
Anadolu cehrisi	*Grain d'Avignon*

Mavi ile kırmızının karışmasından menekşe rengi, sarı ile mavinin karışmasından yeşil renk hasıl olur.

Ispanak suyundan dahi yeşil renk yapılır.

1 *Nevsal-i Afiyet*'ten [1899 yılında ilk sayısı çıkan tıbbi salnamesi] hülasa edilmiştir.

Menekşe, gül gibi çiçeklerin yapraklarını şekerle karıştırıp avuç içinde renk alıncaya kadar ovmalı ba'de elekten geçirip şişelere koymalı.

Pasta Kalıpları

Pasta, elmasiye, şekerleme, bisküvi, çikolata için pek mütenevvi şekillerde kalıplar vardır. Çörek için büyücek ve pasta için küçük kalıplar istimal edilir.

كوچوك بيسكووى وشكرلمه قالبلرى

Küçük biskivi ve şekerleme kalıpları

المابيه ، پاندىسپانيا وسائر خامور ايشى طاقلرينه مخصوص بيوك قالبلر

Elmasiye, pandispanya ve sair hamur işi tatlılarına mahsus büyük kalıplar

Pasta Kalıplarının Yağlanması

Eritilmiş yağı kalıbın içine döküp çevirerek her tarafını yağlamalı ve yağı süzüp biraz donduktan sonra istimal etmelidir.

Yağlanmış kalıplara yumurtalı, yağlı hamur işleri konur.

Pasta Kalıplarına Şeker Sürülmesi

Şeker şurubunu kalıbın içine döküp çevirerek her tarafı şekerlemeli, ba'de süzmeli.

Karamel yani akide yapmak için kalıbın içini şurupladıktan sonra toz şekeri ekmeli ve ateşte şekerler sararıp akide haline gelinceye kadar ısıtmalı.

Elmasiye ve sair hafif yumurtalı tatlıların kalıpları şekerlenir.

Tatlı Salçaları

Pasta ve sair tatlılar için en muvafık salça marmelat yani murabba suretiyle yapılır. Reçel, şurup dahi istimal edilir. Pastacıların en çok kullandıkları kayısı, vişne murabbalarıdır. Pastacılar kayısı murabbasını helvacı kabağı ile teksir ederler. Bazen zerdali pestilini su ile ıslatarak şekerle pişirirler.

Elma, armut, ananas, Frenk üzümü, ahududu, vişne reçel ve murabbaları dahi pastalarda kesretle kullanılır.

Yumurta Salçası

İki yumurta akını köpük haline gelinceye kadar karıştırdıktan sonra içine bir kaşık toz şekeri koyup tekrar karıştırmalı. Dibinde suyu kalmayınca ona mahsus olan şırıngaya koyup pastaların üzerine sıkıp tezyin etmeli. Karıştırırken bir miktarını ayırıp boya konursa renkli olarak ihzar edilmiş olur. Şırınga bulunmazsa sağlam bir kâğıdı şekerci külahı tarzında büküp içine doldurmalı, ağzını kapayıp sıkmalı. Ve bu suretle işlemelidir.

Bu salça beş altı saat durursa pastanın üzerinde donar. Hafif fırına sürülürse tasallub eder ve daha iyi olur.

Adi Pasta

Nemse hamurunu bir parmak kalınlığında açıp yağlanmış tepsiye veyahut düz pasta kalıplarına sermeli ve maşa ile üzerini tezyin edip yumurtadan geçirmeli. Ba'de fırında pişirmeli. Çıkarıp üzerini krema veya marmelat ile duvaklamalı ve soğutmalı.

خامور سوسلمك مخصوص ماشا

Hamur süslemeye mahsus maşa

Dariole Pastası

Yağlanmış *dariole* kalıplarının içine bir parmak kalınlığında Nemse hamuru sıvamalı ve içine pasta kreması doldurup bir saat kadar fırında pişirmeli, çıkarıp sıcak iken toz şekeri ekmeli.

Alman Pastası

250 gram toz şekerini on iki yumurta sarısı ile yarım saat çalkadıktan sonra içine rendeden geçirilmiş yarım limon veyahut başka bir kokulu

madde koymalı ve buna 200 gram tereyağ, 25 gram un, 75 gram çekirdeksiz üzüm ilave edip iyice karıştırmalı. Ayrıca köpük haline gelinceye kadar çalkanmış on iki yumurta akını da yavaş yavaş döküp yedirmeli; ba'de yağlanmış ve un serpilmiş savaron veya diğer bir büyük kalıbın dörtte üçüne kadar doldurup hemen mutedil bir fırına sürmeli.

Madlen[2] Pastası

600 gram eritilmiş tereyağı, 125 gram un, on beş gram toz şekeri, rendeden geçirilmiş yarım limon, bir kahve kaşığı çiçek suyu, üç yumurta sarısı ile iyice karıştırmalı. Ayrıca ağartılmış üç yumurtanın akını ilave edip tekrar karıştırmalı ve yağlanmış madlen kalıplarına koymalı ve bir sac tepsiye dizip hemen fırına sürmeli. Arzu olunursa piştikten sonra üzerini marmelat, krema veya şekerleme ile tezyin etmeli.

مادلن

Madlen[3]

İstanbul Pastası

Kurumuş ekmek içlerini havanda bulgur gibi dövdükten sonra kestirilmiş şeker şurubuyla yumuşayıncaya kadar pişirmeli ve içine dövülmüş tarçın, hindistancevizi, bir miktar badem, karanfil koymalı ve koyuca bir hamur haline getirmeli. Ayrıca yoğurulmuş Nemse hamurunu bir parmak kalınlığında açıp yağlanmış ve un serpilmiş[4] tepsiye yaymalı. Üzerine ekmekli içten iki parmak kalınlığında döşemeli. Daha üzerine yine bir hamur serip maşa ile tezyin etmeli ve yumurta ile duvaklayıp fırında pişirmeli. Ba'de soğutup arzu edilen şekilde kesmeli.

2 Hazırlayanın notu: Fransızca *madeleine*.
3 Hazırlayanın notu: Resimde *madeleine*ler halka şeklinde dizilmiştir.
4 Un serpmek için kapağı ufak delikli kutular vardır, onunla serpmelidir.

Paris Pastası

Nemse hamurunu bir parmak kalınlığında açtıktan sonra müdevver hamur keskisi ile kesmeli. Evvelki keskiden daha ufağıyla içindeki hamuru çıkarmalı ve iki parmak eninde simit şeklini vermeli. Yağlanmış tepsiye dizip fırında pişirmeli. Üzerlerine kayısı murabbası sürüp üç tanesini birbiri üzerine koymalı. Tabağa dizip ortasına toz şekeriyle karıştırılmış çiğ kaymağı doldurmalı. Buna kaymak yerine krema dahi konur.

Dağıstan Pastası

7 çay fincanı un
1 çay fincanı süt
yarım çay fincanı tuzsuz tereyağ
yarım çay fincanı maya
yarım çay fincanı toz şekeri
4 adet yumurta

Birer dirhem tarçın, yenibahar, rezene, anason, karanfil, tuz, zerdeçal. Yağı ağartıp içine yumurtaları kırmalı ve iyice çalkamalı. Ba'de şekeri ilave etmeli. Baharat ile süt ve maya ve unu koyup yoğurmalı. Üzerini örtüp mayalandırmalı. Ba'de tekrar yoğurup arzu edilen şekil verildikten sonra üzerini yumurta ile duvaklayıp yağlanmış tepsiye koymalı ve fırında pişirmeli.

İhtar: Bunun hamuru ekmek hamuru kıvamında yoğurulacaktır.

Türk Pastası

5 fincan un
yarım fincan tuzsuz tereyağ
1 fincan yoğurt
2 fincan süt

Unun ortasını açıp yağı biraz tuz ile içine koymalı, una iyice yedirmeli. Ba'de yoğurt ve sütü ilave edip yoğurmalı. Gayet yumuşak bir hamur vücuda getirmeli. Bolca un serpilmiş hamur tahtasında bir santim kalınlığında açmalı. Ufak yassı kadayıfı kutrunda keski ile kesip ortasına fındık kadar tereyağ koyduktan sonra büküp etrafını yavaşça bastırmalı

ve yağlanmış tepsiye dizip fırında pişirmeli. Ba'de üzerine sıcak iken toz şekeri ekmeli.

Doniç[5]

Çalkanmış üç yumurtaya bir çay fincanı toz şekerini azar azar ilave edip içine karıştırmalı. Ayrıca hindistancevizi, kakule, tarçın, zencefil ve yarım çay fincanı tuzsuz tereyağı bir fincan una karıştırmalı. İki fincan süt, yarım kahve kaşığı tuz, iki kahve kaşığı *bakin pudr*[6] ve çalkanmış olan şekerli yumurtayı birbirine karıştırıp yumuşak bir hamur haline gelinceye kadar un ilave etmeli ve bolca un serpilmiş hamur tahtasında bir santim kalınlığında açıp keski ile yuvarlak kesmeli. Ortasını da küçük keski ile çıkarıp simit şeklini vermeli. Ba'de bol kızgın tereyağda kızartmalı. Arzu olunursa üzerine şeker ekmeli. Sekiz on gün dayanır. Güzel bir yolcu pastasıdır.

Pandispanya Pastası

Dört yumurtanın sarısını ve beyazını ayrı ayrı çalkadıktan sonra sarısına yarım çay fincanı toz şekeri ilave edip tekrar karıştırmalı. Bir kahve kaşığı *bakin pudr*, birkaç damla vanilya veya portakal kabuğu hulasası, bir miktar hindistancevizi koyup çalkamalı. Ba'de yumurta akını yavaş yavaş karıştırmalı ve bir çay fincanının dörtte üçü miktarı unu da ilave edip iyice halletmeli ve yağlanıp üzerine un serpilmiş mustatil bir sac tepsiye bir

5 Hazırlayanın notu: Bugün İstanbul'da popüler olan "donut"tur (*doughnut*). Doniç adının nereden geldiği öğrenilemedi. Fince *donitsi*'yi hatırlatıyor.

6 Hazırlayanın notu: İngilizce *baking powder*. Yazarın dipnotu: Toz mayadır. Kutular derununda hazır olarak satılır. Bunun yerine yoğurt dahi konur.

parmak kalınlığında dökmeli ve tepsinin her tarafına mütesaviyen yaymalı, hemen orta hararetteki fırına sürmeli, on dakika vaya bir çeyrek saat zarfında pişeceğinden çıkarıp temiz bir peçetenin üstüne kırmadan çevirmeli. Üzerine ayva veya kayısı ve sair ezmelerinden birini sürüp sıcak iken sigara gibi bükmeli ve bir beze sarıp soğuyuncaya kadar bırakmalı. Ba'de açıp bir parmak kalınlığında kesmeli. Buna un yerine nişasta dahi konabilir.

Pandispanya

On yumurtanın sarısını yüz dirhem toz şekeriyle beyaz köpük halini alıncaya kadar vurmalı. İçinde şeker zerratı bulunmamalı. Ba'de yüz dirhem kuru ve halis nişastayı karıştırıp yağlanmış bir kalıba veyahut tava şeklinde yapılmış ve içine un serpilmiş kâğıdın yarısına kadar döküp hemen fırına sürmeli. Ortasına bir çöp sokup çıkarmalı. Üzerine hamur bulaşmamış ise çıkarıp soğutmalı.

Elvan Pasta

Bu pasta kesildiği zaman içi beyazlı, siyahlı somaki renginde olur. Bunun beyazı, siyahı ayrı olarak imal edilir. Suret-i imali:

Beyaz için:
2 çay fincanı un
1 çay fincanı toz şekeri
yarım çay fincanı tereyağı
yarım çay fincanı süt
4 yumurtanın akı

Şekeri yağ ile ağarıncaya kadar vurmalı, içine sütü, unu, ayrıca köpük haline gelinceye kadar çalkanmış olan yumurta akını karıştırmalı ve mütemadiyen çalkamalı.

Siyahı için:
1 çay fincanı toz şekeri
1 çay fincanı tereyağ

1 çay fincanı süt
1 çay fincanı un
1 çay kaşığı karbonat
2 çay kaşığı kakao veyahut dövülmüş çikolata[7]
4 yumurta sarısı

Şeker ile yağı ağarıncaya kadar karıştırmalı. Ba'de sütü ve kakaoyu, yumurtayı (çalkanmış olduğu halde), unu ve karbonatı koyup iyice karıştırmalı. Bir şarlot veya elmasiye kalıbı yağlayıp beyazıyla siyahı münavebe süretiyle kaşık ile dökerek doldurmalı[8] ve hemen fırına sürüp pişirmeli.

Bademli Pasta

1 çay fincanı un
1 çay fincanı toz şekeri
1 çay fincanı tereyağ
1 çay fincanı dolduracak kadar yumurta

Yumurtaların sarısını akından ayırıp sarısına biraz limon suyu ve şekeri karıştırıp iyice vurmalı, ağardıkta tereyağı ısıtıp ilave etmeli. Ve tekrar vurmalı. Unu azar azar yedirerek karıştırmalı. Ayrıca köpük haline gelinceye kadar çalkanmış olan yumurta akını da karıştırdıktan sonra yağlanmış bir kalıbın içine bolca dövülmüş badem serpmeli ve dörtte üçüne kadar doldurup hemen hafif fırına sürmeli.

Un Kurabiyesi

1 ölçek tuzsuz tereyağ
3 ölçek elekten geçirilmiş has un
1 ölçek toz şekeri

Un ile şekeri karıştırıp ortasını açmalı. Yağı ısıtıp içine boşaltmalı. Bunu hamur yoğurur gibi iyice yoğurmalı yağı kusmaya başladığı zaman

7 Kakao yerine dövülmüş bir tane hindistancevizi, birer çay kaşığı tarçın, yenibahar, yarım çay kaşığı karanfil de konabilir.
8 Kalıplara konacak yumurtalı maddeleri, kalıbın ağzından bir parmak aşağıya kadar doldurmalıdır.

üç parmak kalınlığında oklava tarzında yuvarlayıp parçalara taksim etmeli ve istenilen şekli vermeli. Ba'de yağlanmış tepsiye dizip üzerine kâğıt kapayıp hafif fırında pişirmeli.

Bunu arzu ederseniz küçük bisküvi kalıplarına koyabilirsiniz.

Acıbadem Kurabiyesi

100 dirhem tatlı badem
5 dirhem acı badem
60 dirhem toz şekeri
1 yumurta akı

Bademlerin kabuğunu çıkarıp mermer bir havanda macun gibi oluncaya kadar dövmeli. Bu sırada içine yumurta akını ilave edip dövmekte devam etmeli. Toz şekerini yarım yumurta akıyla içine karıştırıp iyice yoğurmalı. Ba'de ceviz kadar yuvarlayıp kaba kâğıdın üzerine bastırmalı. Yuvarlak ve muntazam bir şekil vermeli, ortalarına yarımşar badem bastırıp kâğıt ile beraber tepsiye koymalı. Üzerine kâğıt kapayıp fırında sararıncaya kadar pişirmeli.

Bademli Pasta

Nemse hamurunu yarım parmak kalınlığında açıp iki parmak eninde ve on santim boyunda kesmeli ve yağlanmış bir tepsiye dizmeli. İrice iki yumurta akını nısfı kadar toz şekeri, üç misli dövülmüş badem içi ile köpük haline gelinceye kadar çalkayıp üzerlerine sürmeli ve orta fırında pişirmeli.

Buzlu Pasta

Nemse hamurunu yarın santim kalınlığında açıp üzerine şeker serpmeli ve merdane ile hafifçe bastırarak keski ile istenilen şekil ve kıt'ada kesmeli. Yağlanmış tepsiye dizip fırında pişirmeli.

Ceviz Pastası

150 dirhem ceviz içini makineden geçirdikten sonra 150 dirhem toz şekerini dört yumurta ile iyice çalkayıp cevize karıştırmalı. Hamur haline getirmeli. Ba'de yağlanmış bir kalıba koyup fırında pişirmeli.

Bu suretle, fındık, badem, fıstık ile de pasta yapılır.

Anadolu Çöreği

1 kahve fincanı zeytinyağı
2 kahve fincanı halis sirke
1 1/2 çay fincanı süt
1 çay fincanı toz şekeri
1 çay kaşığı karbonat
4 yumurta

Yumurtaları iyice çalkadıktan sonra sütü ba'de zeytinyağını ve toz şekerini koyup tekrar çalkamalı. En son sirke ile karbonatı karıştırmalı. Gayet yumuşak bir hamur haline gelinceye kadar un koyup yoğurmalı ve yağlanmış tepsiye bir buçuk parmak[9] kalınlığında serip fırında pişirmeli. Ve fırından çıkarıp üzerini buzlamalı. Buna zeytinyağı yerine tereyağ da konabilir.

Bisküvi

4 yumurta
1 çay fincanı eritilmiş yağ
1 çay fincanı toz şekeri
1/2 çay fincanı süt
7 çay fincanı un
2 çay kaşığı karbonat
2 çay kaşığı krem tartar (suda münhal cinsinden)
1 tane rendeden geçirilmiş limon

Yumurtaları, yağ ba'de şekerle iyice çalkamalı ve çalkamakta devam ederken karbonatı, krem tartarı, limonu ve altı fincan unu karıştırmalı. Bir hamur tahtasına çıkarıp bir fincan un ile iyice yoğurmalı. Ve mecidiye kalınlığında açıp o kuturdaki keski ile kesmeli ve yağlanmış tepsilere dizip üzerine yumurta sürmeli ve hafif fırında pişirmeli. Arzu olunursa bisküvi kalıplarına da konabilir.

İhtar: Bu bisküvi teneke kutular içinde ağzı kapalı olarak birkaç ay dayanır.

9 Hazırlayanın notu: "Ramak" yazıyor, fakat başka tariflerde hamurun kalınlığı parmak (veya bazen kuruş, mecidiye gibi madeni paralar) olarak verildiğinden bu dizgi hatası olmalıdır.

Çay Çöreği

3 yumurta
1 çay fincanı süt
1 çay fincanı toz şekeri
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve kaşığı karbonat

Yumurtayı çalkadıktan sonra sütü, karbonatı ve şekeri koyup tekrar çalkamalı ba'de yağı koymalı ve yumuşak bir hamur haline gelinceye kadar un ilave edip yoğurmalı ve bir santim kalınlığında açıp istenilen şekli verdikten sonra yağlanmış tepsiye dizmeli. Ve fırında pişirmeli ve arzu olunursa bunun üzerini yumurta ile duvaklamalı veya buzlamalı.

Beğler Çöreği

1 ölçek tuzsuz tereyağı
1 ölçek süt
2 ölçek toz şekeri
1 yumurta
1 kahve kaşığı karbonat

Yumurtaları çalkadıktan sonra yağı, ba'de unu ve şekeri ve karbonatı sıra ile koyup iyice birbirine halletmeli. Yumuşak bir hamur haline gelinceye kadar un koyup yoğurmalı. Yarım santim kalınlığında açıp istenilen şekli vermeli. Ve yağlanmış tepsiye dizip fırında pişirmeli.

Arzu olunursa üzerini buzlamalı.

Hurmalı Pasta

Balçık hurmasını ayıklayıp havanda iyice dövmeli. Nemse hamurundan yarım santim kalınlığında yufkalar açıp yağlanmış tepsiye sermeli üzerine bir parmak kalınlığında hurma döşemeli onun üstüne bir yufka daha serip üzerini maşa ile işlemeli ve yumurtadan geçirip fırında pişirmeli.

Kaymaklı Kurabiye

Altı yumurtanın akını köpük gibi oluncaya kadar çalkamalı. Ba'de içine 75 dirhem miktarı toz şekeri koyup tekrar çalkamalı. Şeker eriyip kamilen köpük haline geldikte ona mahsus olan makine veya kaşık ile kaba kâğıda kaz yumurtası büyüklüğünde öbek öbek döküp hemen gayet hafif fırına sürmeli. Üzeri sararmaya başladıkta çıkarıp soğutmalı.

Buna "meringa"[10] kurabiyesi dahi derler. Bunun altından bir delik açıp içine çiğ kaymak konursa daha leziz olur.

Patates Pastası

Haşlanmış ve kabuğu çıkarılmış bir okka patatesi makineden geçirdikten sonra içine rendelenmiş yarım limon, bir kaşık tereyağı, bir kaşık kaymak, 100 dirhem toz şekeri koyup iyice karıştırmalı ve soğutmalı. Yumurtanın sarısına birkaç damla çiçek suyu koyup iyice çalkamalı ve beyazı da iyice köpük haline gelinceye kadar çalkayıp hepsini patatese karıştırmalı ve yağlanmış bir kalıba ekmek kırıntısı serptikten sonra doldurmalı ve hemen fırına sürmeli piştikte çıkarıp tabağa çevirmeli ve üzerine arzu olunan salçayı dökmeli.

Meyveli Pasta

Bir kilo unu 250 gram yağ, on gram tuz, iki yumurta, bir bardak su ile yoğurmalı. Bir parmak kalınlığında açmalı ve üçe katlayıp bir çeyrek saat dinlendirmeli. Bu suretle dört devir yaptıktan sonra bir santim kalınlığında açmalı yağlanmış bir tepsiye yaymalı. Etrafından sarkanları kesip yumurtadan geçirdikten[11] sonra fırında pişirmeli. Hamurun kabarmaması için tepsiye koyarken altından birkaç yerinden delmeli. Piştikte üzerine kayısı, kiraz, vişne armut reçelinin tanelerini dizip buzlanmak için tekrar fırına sürmeli. Bir çeyrek sonra çıkarıp soğutmalı.

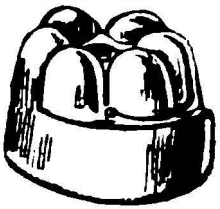
Sütlü Pasta[12]

Bir okka sütü kaynatmalı. İçine yarım okka toz şekerini azar azar koyup rengi sararıncaya ve boza kıvamını buluncaya kadar karıştırarak

10 Hazırlayanın notu: Fransızca *meringue*.
11 Hazırlayanın notu: Üstüne çırpılmış yumurta sürmek.
12 Hazırlayanın notu: Bu tarif karamela benzeri sütlü bir şekerlemedir.

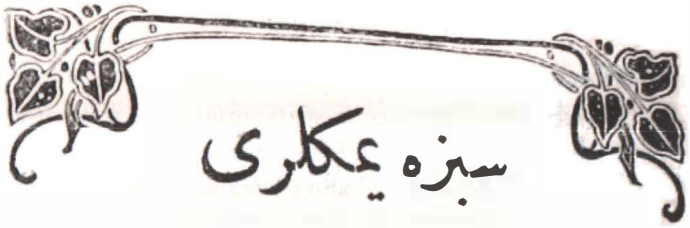
pişirmeli. İndirip biraz soğuttuktan sonra toz şekeri serilmiş tepsiye koymalı ve el ile düzleyip bastırmalı. Ve arzu olunan şekilde kesmeli.

İhtar: Buna konacak şeker behemehal dövülmüş kelle şekeri olmalı.



Sebze Yemekleri

Biz Şarklılar sebze yemeklerini çok yeriz. Mütenevvi sebze yemeklerinin usul-ü tabhını da her milletten ziyade biliriz. Garplılar; sebzeyi haşlanmış, kızartılmış veya kebap edilmiş et yemekleriyle beraber yerler. Bizde bu fasılda gerek Şark gerek Garp usulünde tabh edilen maruf yemeklerden bahs edeceğiz.



Enginar

Leziz sebzelerden biri de enginardır. Deve dikeni nevinden olan bu sebzenin patlıcan gibi mütenevvi yemekleri yapılmazsa da lezzet cihetiyle pek çok sebzelere faiktir. Enginar renginin sarı olması için ayıklanır ayıklanmaz tuzlu limon suyuna atılmalı. Ve tencereye konacağı zaman limon ile ovmalıdır.

Körpe enginarı pişirmeden evvel haşlamak iktiza etmez.

Enginar Bastısı

Körpe enginarların üzerindeki kabuklarından bir iki sırasını koparmalı. Yapraklarını yarısından kesmeli, içindeki tüylerini ayıklayıp limonlu suya atmalı, ayrıca kuşane içine bir kaşık tereyağ koyup beş on dakika kavurmalı,

üzerine enginarları dizip biraz su, tuz, biber koyup pişirmeli. İndirileceğine yakın bir demet doğranmış dereotu ilave etmeli ve bir iki taşım daha kaynatıp kotarmalı.

Enginar Musakkası

Körpe enginarları biraz limonlu suda haşladıktan sonra bastı tarzında ayıklayıp ortasını biraz fazla çıkarmalı bir kaşık yağ ile ayrıca kavrulmuş soğanlı kıymayı fıstık, üzüm, bahar, tuz ile karıştırıp enginarın göbeklerine doldurmalı. Doldurulmuş tarafı üste gelmek üzere tencereye dizip bir miktar et suyu veya adi su koyup orta ateşte pişirmeli.

Zeytinyağlı Enginar Dolması

Körpe enginarları bütünce bastı tarzında ayıklayıp suya atmalı. Birkaç baş soğanı rendeden geçirdikten sonra zeytinyağında kavurmalı. İçine pirinç koyup yalancı dolma içi gibi (İkinci Kısım sahife 81) pişirmeli. Tavayı yere alıp iki demet dereotu doğradıktan sonra enginarların içine doldurmalı tersine tencereye dizip üzerine bir miktar su koymalı. Orta ateşte pişirmeli.

Enginar Kotleti

Enginarın göbeklerini dört bölük edip beş altı dakika tuzlu suda haşladıktan sonra süzüp bir havlu ile kurutmalı. Çalkanmış yumurtaya ba'de peksimet tozuna bulayıp tereyağda kızartmalı. Tabağa dizip üzerine tereyağda kavrulmuş maydanoz garnitürü ekip sofraya takdim etmeli.

Soğanlı Enginar

Körpe enginarların üzerinde biraz yaprağı ile sapları kalmak üzere ayıklayıp tuzlu limon suyuna atmalı. Ayrıca (beher enginar için altı tane) yuvarlak arpa soğanının kabuklarını ayıklayıp bir buçuk kepçe zeytinyağı ile tencereye koymalı. Yağ kaynamaya başladıkta üzerine enginarları dizmeli. Daha üzerine beş on tane asma yaprağı, iki kepçe su, tuz, biber, koyup orta ateşte pişirmeli. İndirileceğine yakın asma yapraklarını atıp bir demet dereotu doğramalı. İki taşım daha kaynatıp kotarmalı.

Baklalı Enginar

Tıpkı soğanlı enginar gibi pişirilir. Yalnız enginarları tencereye koyarken içine bir miktar gayet körpe iç bakla ilave etmelidir.

Zeytinyağlı Enginar

Sapları üzerinde kalmak üzere enginar göbeklerini ayıklayıp tuzlu limon suyuna atmalı. Ayrıca ince doğranmış birkaç baş soğanı bir kepçe zeytinyağında öldürdükten sonra içine enginarları tuz, biber, iki limon suyu, iki kepçe su ile koyup pişirmeli. İndirileceğine yakın dereotu doğramalı.

Salçalı Enginar

Enginar göbeklerini on dakika kadar tuzlu ve limonlu suda haşladıktan sonra suyunu süzüp karavanaya dizmeli. Üzerine kırmızı salça, tuz, biber ekip orta fırında yarım saat kadar pişirmeli. Ba'de tabağın ortasına koyup etrafına tereyağında kızartılmış ekmek dilimleri ve üzerine de haşlanmış sığır ilikleri dizmeli.

Beyaz Salçalı Enginar

Enginar göbeklerini haşladıktan sonra suyunu süzüp bir tabağa dizmeli üzerine beyaz salça, tuz, biber koyup fırında bir çeyrek saat pişirmeli.

Enginar Göbeği Musakkası

Enginar göbeklerini ayıklayıp limonlu suda ovuşturduktan sonra bir tepsiye dizmeli. Üzerine bol soğan ile kavrulmuş ve fıstık üzüm karıştırılmış kıyma koymalı. Tuz, biber, bir kaşık tereyağ, et suyu ilave edip pişirmeli.

Sebzeli Enginar

Birer kepçe dolusu iç bezelye ile taze iç fasulye, doğranmış bir havuç, bir baş şalgamı tuzlu suda haşlamalı. Rendelenmiş bir baş soğanı bir buçuk kaşık tereyağıyla öldürdükten sonra sebzeleri içine koyup birkaç defa karıştırmalı. Ayrıca ayıklanıp tuzlu suda haşlanmış enginar göbeklerini bir kepçe et suyu ile sebzeleri karıştırıp bir çeyrek pişirmeli ve enginarları tabağa ters koyup sebzeleri içine doldurmalı ve salçasını gezdirip sofraya takdim etmeli.

Kuzu Kavurmasıyla Enginar

Yağlı kuzu etini kuşbaşı doğradıktan sonra kavurmalı. Ayrıca ayıklanmış enginarları dört bölük edip limonlu tuzla ovduktan sonra bir kepçe et suyu veya adi su ile kavurmaya karıştırmalı. Tuz, biber ekmeli. İyice pişirmeli. İndirileceğine yakın dereotu koymalı.

Enginar Fidanı[1]

Enginar çıkmadan evvel köklerinin etrafındaki piçlerini ayıklayıp satarlar. Buna enginar fidanı denir. Bunun üzerindeki kabuklar soyulup özü tuzlu suda haşlanır. İster kıyma, ister kuşbaşı et ile pişirilir.

Salçalı Enginar Fidanı

Enginar fidanlarını tuzlu suda haşladıktan sonra suyunu süzüp tabağa dizmeli ve üzerine kırmızı salça, tuz koyup on dakika kadar fırında pişirmeli. Ba'de etrafına kızartılmış ekmek dilimlerini dizmeli. Üstüne haşlanmış sığır iliklerini koymalı.

Piliçli Enginar

Temizlenmiş ve dört bölük edilmiş pilici tereyağda kızartmalı. Ayrıca bir kaşık tereyağda kavrulmuş iki baş soğanı ayıklanmış ve dört bölük edilmiş enginar göbekleriyle birkaç defa çevirip piliçleri içine atmalı. Tuz, et suyu koyup pişirmeli.

Ispanak

Kış sebzeleri içinde ıspanak kesretle ekl edilir. Mütenevvi yemeği olmazsa da bir hayli sebzelere müreccahdir. Köklendiği zaman kökü de ayrıca tabh edilir. Sıkılarak alınan yeşil suyu pastalara konacak şekerler ile bazı şeyleri boyamaya yarar.

1 Hazırlayanın notu: Fransız ve İspanyol mutfaklarında kullanılan bir malzemedir. Mehmed Reşad, kıyma veya kuşbaşı ile pişirerek Osmanlı mutfağına uygun bir tarifi vermektedir.

Ispanağın ayıklanması diğer sebzelere nispetle ziyade itinaya muhtaçdır. Kalın sapları kesilerek yaprakları iyice yıkanmalı ba'de ya tuzla ovularak veyahut haşlandıktan sonra pişirilmeli.

Ispanak Bastısı

Kuşbaşı doğranmış eti tencere kebabı gibi pişirdikten sonra rendelenmiş iki baş soğanı iki kaşık yağda öldürmeli ve ete karıştırmalı. Ayıklanmış ıspanağı yıkayıp haşlamalı. Suyunu süzdükten sonra etin üstüne dizmeli ve bir kepçe su, tuz, biber koyup orta ateşte pişirmeli.

Pirinçli Ispanak

İki baş doğanı rendeden geçirip iki kaşık yağda kavurmalı. Yıkanmış ve tuz ile ovulmuş ıspanağı bir kaşık dolusu pirinç ile içine karıştırmalı. İki kepçe kavrulmuş kıyma koyup pişirmeli.

Ekmekli Ispanak

Haşlanmış ıspanağın suyunu süzüp soğuk suda biraz bıraktıktan sonra tekrar süzmeli ve suyunu sıkmalı ve incecik kıymalı. Bir tencereye koyup üzerine bir kaşık tuzsuz tereyağı, tuz, biber, bir kaşık un, bir kepçe et suyu ile ateşte karıştıra karıştıra pişirmeli. Ba'de tabağın ortasına kümeleyip etrafına tereyağda kızartılmış ekmek dilimleri dizmeli.[2]

Ispanak Kavurması

Dört baş soğanı iki kaşık yağda öldürdükten sonra ayıklanmış ve haşlanmış ıspanağın suyunu sıkıp doğramalı ve soğanla beraber pişinceye

2 Kızartılacak ekmekler mecidiye kutrundaki keskiler ile veya ona müsavi hacimde kesilmelidir.

kadar kavurmalı. Arzu olunursa indirileceğine yakın içine iki tane çalkanmış yumurta karıştırmalı. Bu, sarımsaklı yoğurt ile de güzel olur.

Yumurtalı Ispanak

Ispanak kavurmasını pişirdikten sonra ayrıca üç yumurtadan iki tane ince omlet yapmalı ve bunlardan birini tabağın altına, üzerine ıspanağı koyup daha üstüne diğerini kapayıp sofraya takdim etmeli.

Ispanak omletin içine dolma gibi sarılarak dahi ihzar edilir.

Sütlü Ispanak

Ispanağı tuzlu suda haşladıktan sonra soğuk suda yıkayıp sıkmalı. Doğrayıp bir kaşık tereyağ, bir kepçe süt, yarım kaşık toz şekeri, tuz ile karıştırarak pişirmeli.

Ispanak Kökü

Ispanağın köklerini üzerinde yarım parmak sapları olduğu halde ayıklayıp iyice yıkamalı ayrıca rendelenmiş iki baş soğanı iki kaşık yağda kavurup içine kıyma koymalı. Ispanakları üç kepçe su, tuz, biber ile koyup pişirmeli.

Terbiyeli Ispanak Kökü

Ispanak kökünü pişirip tencereyi yere aldıktan sonra içine bir limon suyu ile çalkanmış iki yumurta karıştırıp kotarmalı.

Pazı

Pazı pancar yaprağı nevinden olup yalnız ortasındaki damarı yeşil olmasından dolayı pancardan fark edilir. Anadolu'nun bazı yerlerinde bunu tuzlu suda salamura ederek muhafaza ederler. Çorba ve kavurmasını yaparlar.

Pazıdan tıpkı ıspanak kavurması ve bastısı gibi yemekler pişirilir ve kavurması sarımsaklı yoğurt ile güzel olur.

Pazı Musakkası

Pazıları bütünce ayıklayıp tuzlu suda biraz haşlamalı. Ve kevgire boşaltıp üzerine soğuk su dökmeli. İki baş rendelenmiş soğanı bir buçuk

kaşık tereyağda pembeleşinceye kadar kavurmalı. İçine bol kıyma koymalı. Bir tencerenin dibine bir kaşık kıyma koyup üzerine bir sıra pazı dizmeli. Tekrar kıyma koyup pazı koymak suretiyle tencereyi doldurmalı. Tuz, biber, iki kepçe et suyu koyup pişirmeli. Ba'de tabağa çevirip sofraya takdim etmeli.

Etli Pazı Dolması

Pazının iri yapraklarını biraz haşladıktan sonra suyu sıkmalı. Etli yaprak dolması (İkinci Kısım sahife 80 [180]) gibi bir iç yapmalı. Ve yapraklara sarıp pişirmeli.

Kuzukulağı

Kuzukulağı yabani ve bostani olmak üzere iki nevdir. Hamızi bir nebat olduğundan o derece yemeği yapılmaz. Püre halinde sofraya konur. Çorbası yapılır.

Kuzukulağı Ezmesi

Kuzukulağını ayıklayıp kaynar suda haşlamalı. Ba'de süzüp incecik kıymalı. Biraz tereyağ, tuz, biber ile pişirmeli. Ba'de içine iki yumurta sarısını iki kepçe süt ile vurup azar azar ilave etmeli ve yumurtaları dondurmalıdır. Bu, üzerine yumurta kırılarak yeneceği gibi püre olarak da et ile beraber sofraya verilir.

Hindiba

Hindiba dahi yabani ve bostani olmak üzere iki nevdir. Yabanisi mart, nisan, mayıs aylarında körpe olur. Ondan sonra kartalır.

Hindiba acı ise de midevidir. Salatası, zeytinyağlısı pek nefis olur. Ak ve kara hindiba namıyla iki nevi vardır. Ayıklarken sert yapraklarını atmalıdır.

Zeytinyağlı Hindiba Kavurması

Hindibayı ayıklayıp yıkadıktan sonra kaynar tuzlu suda haşlamalı ve süzüp suyunu sıkmalı ve kıymalı zeytinyağında biraz kavurmalı ve tabağa kotarmalı. Ayrıca halka halka doğranmış bolca soğanı zeytinyağında kavurduktan sonra hindibaların üzerine duvaklamalı ve limon sıkmalı. Buna sarımsaklı yoğurt dahi konabilir.

Sadeyağlı Hindiba

Temizlenmiş ve ayıklanmış hindibayı haşladıktan sonra süzüp üzerine soğuk su dökerek sıkmalı ve incecik kıymalı bir tavaya tereyağ, tuz, biber, hindistancevizi koyup kavurmalı. İndirileceğine yakın bayaz salça, toz şekeri ilave edip tabağa kotarmalı. Etrafına tereyağda kızartılmış ekmek dilimleri dizip bir kepçe et suyu gezdirmeli.

Hindiba Bastısı

Hindibayı haşlayıp süzdükten sonra doğrayıp ıspanak bastısı gibi pişirmeli.

Ebegümeci

Ebegümeci hafif, göğüs yumuşatıcıdır. Midesinden rahatsız olanlar ile hastalar için güzel bir yemektir.

Her zaman bulunabilirse de en ziyade kışın yenir. Kır ebegümecilerini bostanda ekilenlerine tercih ederler.

Ebegümeci Bastısı

Körpe ebegümeci yapraklarını ayıklayıp iyice yıkadıktan sonra suyunu süzmeli irice kuşbaşı doğranmış iri birkaç baş tereyağda kavrulmuş soğan ile tencere kebabı tarzında pişirmeli. Ve üzerine ebegümecileri koymalı. Ve et suyu, tuz, biber ilave edip pişirmeli. Buna pirinç dahi konur.

Bamyalı Ebegümeci

Ebegümeci bastısını pişirirken içine haşlanmış kuru çiçek bamyasını ilave etmeli.

Bamya

Yazın tazesi, kışın kurusu yenir. Rengi açık yeşil olanına sultani, koyu yeşil olanına da adi bamya denir. Bir de Balıkesir bamyası vardır ki büyük ve etli olup çekirdeği de iridir. Limonsuz dahi pişirilse rengi sarı olur. Bamyanın saplarını mahruti şeklinde kesip ayıklamalı ve yıkadıktan sonra koruk veya limon suyuyla iyice karıştırarak tencereye koymalıdır. Bu suretle pişirilen bamyanın rengi sarı ve tane tane olur.

Bamya Bastısı

Kuşbaşı doğranmış etleri tencere kebabı gibi yumuşayıncaya kadar pişirmeli. Ba'de iki kaşık yağ ve iki baş rendelenmiş soğan ile karıştırıp soğanlar sararıncaya kadar kavurmalı. Yıkanmış ve ekşi ile karıştırılmış bamyaları içine koyup domates suyu ve adi su, tuz, biber ilave edip pişirmeli. Buna arzu olunursa yeşil biber dahi konabilir. Bazı hanımlar soğanı kavurduktan sonra suyu koyup kaynatırlar ve ondan sonra bamyayı içine atarlar.

Bamya Kuşhane Musakkası

Bir sahanlık ufak bir kuşhane tenceresinde bir baş soğanı bir kaşık yağda öldürdükten sonra içine bolca kıyma koyup birkaç defa çevirmeli. Tencereyi yere indirip ayıklanmış ve yıkandıktan sonra ekşi ile karıştırılmış bamyaları birer birer gayet muntazam dizmeli. Tencere doldukta üzerine domates suyu ve bir miktar da adi su, tuz, biber koyup kapağını kapamalı ve orta ateşte pişirmeli. Ba'de tabağa çevirmeli.

Bamya Güveci

Yumurta büyüklüğünde doğranmış yağlı et parçalarını toprak bir güveç içinde tencere kebabı gibi yumuşayıncaya kadar pişirmeli. Ba'de içine iki baş doğranmış soğan, bir buçuk kaşık sadeyağı koyup soğanlar sararıncaya kadar kavrulmalı. Ayıklanmış ve yıkanmış bamyaları koruk suyu ile karıştırıp içine dizmeli. Üzerine domates suyu, su, tuz, acı yeşil biber, karabiber ilave ederek güvecin ağzını kâğıtla bağladıktan sonra ıslatıp fırına sürmeli ve iki saat pişirmeli. Arzu olunursa bamyayı tabağa boşalttıktan sonra üzerine yarım limon suyu ile çalkanmış bir yumurta dökmeli bu bamya piliç eti ile pişirilirse daha nefis olur.

Zeytinyağlı Bamya

İki baş soğanı rendeden geçirip bir kepçe zeytinyağında öldürdükten sonra alelusul yıkanmış ve ekşi ile karıştırılmış bamyayı dört bölük edilmiş beş altı tane domates ile beraber içine karıştırıp iki kepçe su, tuz, biber koyup pişirmeli.

Kuru Bamya Bastısı

Ufak taneli kuru bamyayı on dakika kadar içine limon sıkılmış kaynar suda haşladıktan sonra suyunu süzüp ipliklerini çıkarmalı. Bir kaşık tereyağda kuşbaşı doğranmış etleri, rendelenmiş iki baş soğan ile pembe renk alıncaya kadar kavurmalı. Ba'de üzerine et suyu ilave edip pişirmeli. Etler iyice yumuşadıkta bamyaları tuz, biber ile koyup bir çeyrek saat kaynatmalı.

Ebegümecili Bamya

Ebegümeci yemekleri sırasında yazılmıştır.

Bezelye

Bezelye iki nevdir. Birisi yalnız iç olarak ve diğeri kabuğuyla yenir. Bunların da envaı vardır. En ziyade rağbet gösterilen iç bezelyedir. Kurusundan dahi kışın bastı, püre yapılır. İç bezelye en ziyade garnitür olarak istimal edilir.

Bezelye Bastısı

Kabuklu bezelye ise fasulye gibi etrafındaki sazları ayıklanıp bütün olarak ihzar etmeli. İç ise kabuğundan çıkarılıp hazırlamalı. Ayrıca kuşbaşı doğranmış yağlı eti bir baş soğan ile tencere kebabı gibi pişirmeli. İçine iki kaşık sadeyağ ile bezelyeleri atıp biraz kavurmalı. Ba'de iki üç kepçe et suyu, tuz, biber ilave edip pişirmeli.

Kaymaklı Bezelye

Bir buçuk kaşık tereyağı bir kaşık un ile karıştırmalı. Yağ una karıştıkta iç bezelyeyi içine biraz doğranmış maydanoz, bir baş rendelenmiş soğan, tuz, biber ilave edip bir miktar karıştırmalı. Ba'de bir kepçe et suyu koyup hafif ateşte pişirmeli. Ayrıca bir buçuk kepçe çiğ kaymak veya sütü

bir kaşık toz şekeri ile dövmeli. Bunu bezelyenin üstüne döküp karıştırmalı, on dakika hafif ateşte bıraktıktan sonra kotarmalı.

Zeytinyağlı Bezelye

Kabuklu bezelyeyi ayıkladıktan sonra yıkamalı. Bir baş rendelenmiş soğanı bir buçuk kepçe zeytinyağında öldürmeli. Üzerine bezelyeleri koyup bir kepçe et suyu, tuz, biber ilave edip orta ateşte pişirmeli.

Garnitür için Bezelye Bastıları

İç bezelyeyi iki kaşık sadeyağ, bir kepçe su ile karıştırarak biraz pişirmeli, ba'de içine yarım kaşık toz şekeri, doğranmış maydanoz, bütün bir baş soğan, bir tane yeşil salata göbeği koyup ateşte iyice pişirmeli. İçinden soğanı çıkarıp yarım kaşık yağ ve bir o kadar fırında kavrulmuş un ilave edip on dakika kadar tencereyi silkerek pişirmeli.

Kuru Bezelye Bastısı

Akşamdan ıslatılmış kuru bezelyeyi bir miktar tuzlu suda haşladıktan sonra suyunu süzmeli ve taze bezelye bastısı gibi pişirmeli.

Diğer Nev Kuru Bezelye Bastısı

Az pişmiş tencere kebabına akşamdan ıslatılmış kuru bezelyeyi kavrulmuş soğan, bir buçuk kaşık yağ, bir tane doğranmış havuç, biraz kekik otu, tuz, biber, bahar, dört kepçe et suyu ile iyice pişirmeli.

Kuru Bezelye Ezmesi

Akşamdan ıslatılmış kuru bezelyenin suyunu süzdükten sonra bir baş soğan ile tuzlu suda dağılıncaya kadar haşlamalı. Ba'de püre makinesinden geçirip boza kıvamına gelinceye kadar pişirmeli.

Arzu olunursa soğutup üzerine piyaz, limon suyu ve zeytinyağı ekilerek piyaz suretiyle de sofraya takdim olunur.

Börülce

Fasulye nevinden olup tazesinden ziyade kurusu ekl edilir. Bu da iki cins olup birisinin karnında siyah beneği vardır. Ondan dolayı bazı mahallerde "karnı kara" derler. Diğer cinsi benekli değildir. Börülceye soğan biraz fazla konur.

Kıymalı Börülce

Üç baş rendelenmiş soğanı iki kepçe kıyma ile kavurduktan sonra içine dört kepçe et suyu, bir kepçe domates salçası koymalı. Kaynadıkta haşlanmış börülceye tuz, biber atıp pişirmeli.

Cevizli Börülce Makarnası

Haşlanmış börülcenin suyunu süzüp içine iki kaşık tereyağ, üç kepçe dolusu makineden çekilmiş ceviz içi karıştırıp ateşte on dakika çevirdikten sonra tuz ekip kotarmalı.

Zeytinyağlı Börülce

Bir kepçe zeytinyağında rendelenmiş iki baş soğanı öldürdükten sonra içine haşlanmış börülceyi ilave etmeli, üç kepçe su, tuz, biber, yarım kepçe zeytinyağı koyup pişirmeli.

Börülce Bastısı

Kuşbaşı doğranmış tencere kebabı gibi pişirmeli. Üç kaşık yağda iki baş rendelenmiş soğanı kavurup ete karıştırmalı. İçine haşlanmış börülceleri, üç kepçe su, tuz, biber ile koyup pişirmeli.

Patlıcan

Menşei Hindistan olan patlıcanın bizde kemer, bostan, tophane namlarıyle envaı vardır. Baladaki resim kemer patlıcanıdır. Bundan pek mütenevvi yemekler ihzar edilir. Patlıcan alınacağı zaman renginin koyu mor ve yumuşak olmasına bakmalıdır.

Bostan patlıcanı armut şeklinde ve tophane patlıcanı dahi kürevidir. Gerek bostan, gerek tophane patlıcanlarının kızartmaları pek nefis olur. Tophane patlıcanının kıyma ile dolması da gayet nefis olur. Velhasıl patlıcandan pek mütenevvi yemek ihzar edilir. Patlıcanları doğramadan yıkayıp kurulamalı ba'de dilip tuzlamalıdır.

Patlıcan Kebabı

Kemer patlıcanlarını halka halka doğradıktan sonra tuzlayıp bol yağda kızartmalı ve tabağa koyup üzerine pişirilmiş tencere kebabını döküp hemen sofraya arz etmeli.

Patlıcan Karnıyarık

Orta boy patlıcanları sap tarafındaki yeşil kısmını dâiren mâdâr kesip üzerinde biraz sapı olduğu halde ihzar etmeli. Kabuğunu alaca soymalı. Ucu sivri bıçak ile beş altı yerinden deldikten sonra bol yağda kızartmalı ve sahanlara dizmeli.

Kaşık ile karnını yarıp arasına bol soğanlı kıymayı döşemeli. Her birinin üzerine yarım domates koymalı. Bir miktar yağ, tuz, biber, maydanoz, et suyu veya adi su ilave edip orta ateşte bir saat kadar pişirmeli.

Patlıcan Oturtması

Halka halka doğranmış patlıcanları yağda kızarttıktan sonra bir tepsiye üç dört kat dizmeli. Üzerine bol soğanlı kıyma serip bir miktar yağ, domates suyu, adi su, tuz, biber ilave edip orta ateşte bir saat pişirmeli.

Tavuklu Patlıcan Karnıyarık

Tophane patlıcanlarını ortasından ikiye bölüp biraz içini boşaltmalı. Bu iç ile kızartılmış tavuğun göğsünü, haşlanmış sığır dili, mantar ve kıyılmış maydanoz ve taze ekmek içi ile karıştırıp patlıcanların ortasına doldurmalı. Tepsiye dizip üzerine bolca sadeyağ, tuz, biber, bir miktar et suyu koyup fırında pişirmeli. Çıkarıp domates salçası gezdirmeli.

Patlıcan Musakkası

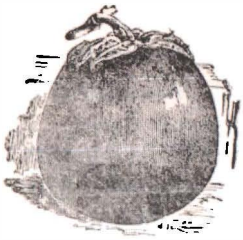
Birkaç baş rendelenmiş soğanı yağda sarartıp içine bir miktar kıyma, birkaç tane doğranmış domates koyup kavurmalı. Ayrıca doğranmış patlıcanları içine ilave edip birkaç defa daha çevirdikten sonra üzerine su, tuz, biber koyup pişirmeli.

Patlıcan Silkmesi

Yumurta kadar parçalara ayrılmış yağlı eti iki kaşık yağ, üç baş rendelenmiş soğan ile kavurduktan sonra biraz suyla yumuşayıncaya kadar pişirmeli doğranmış ince kemer patlıcanlarını içine atıp birkaç defa çevirmeli ve bolca domates doğramalı tuz, biber ekip kapağını kapamalı. Orta ateşte ara sıra silkerek pişirmeli. Patlıcanlar yumuşadıkta biraz et suyu koymalı. İlik gibi oluncaya kadar pişirmeli. Bazı zevat bunun patlıcanını yağda kızarttıktan sonra pişirir.

Bostan Patlıcanı Kebabı

Bütün bostan veya tophane patlıcanını sap tarafından kesip içini çıkarmalı ve yağda kızarttıktan sonra kuşhane tencereye oturtmalı. İçinden çıkan patlıcanları kıyıp tuz ile ovduktan sonra kevgirde üzerine su dökerek yıkamalı. Ba'de sıkıp evvelce pişirilen tas kebabına karıştırmalı. Beş on dakika daha kaynattıktan sonra domates salçasıyla beraber patlıcanın içine doldurmalı ve hafif ateşte pişirmeli.



Piliçli Patlıcan Oturtması

Kemer patlıcanlarını boyuna dildikten sonra yağda kızartmalı. Üç, dört kat sahana dizmeli. Ayrıca kızartılmış ve domates salçasıyla biraz kaynatılmış pilici dört bölük ederek ezmeli. Salçasını döküp tuz, biber ekmeli ve hafif ateşte ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli. Piliç yerine domatesli yahni (İkinci Kısım sahife 30) ile de patlıcan oturtması tabh edilir. Bu da nefis olur.

Köylünün Patlıcan Yemeği

On baş dörde bölünmüş erkek soğanı kuşbaşı doğranmış bolca et, bir kepçe yağ ile kavurduktan sonra içine ufak kat'ada doğranmış altı patlıcanı atıp bir iki defa çevirmeli. Ba'de 300 dirhem doğranmış dolmalık yeşil biber, 300 dirhem de kabuğu soyulduktan sonra doğranmış domates, tuz, biber, bir miktar su ile ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli. Bu yemek kıyma ile de tabh edilir.

Ekşili Patlıcan Silkmesi

İrice kıyılmış etin yağlı kaburga tarafını bolca dogranmış soğan, bir kepçe yağ ile kızartıp içine bir miktar su ilave ederek etler yumuşayıncaya kadar pişirmeli. Ba'de kabuğu alaca soyulmuş patlıcanı doğrayıp içine atmalı. Bir iki defa daha çevirip üzerine su, domates, tuz biber koyup ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli indirileceğine yakın bolca kuru nane, beş on diş dövülmüş sarımsak, bir buçuk limon suyu ilave edip bir iki taşım daha kaynattıktan sonra kotarmalı.

Patlıcan Çöp Kebabı

Kemer patlıcanının sapı uzun olanlarından alıp dört parmak boyunda kesmeli, sapını ve yeşil kısmını biraz tıraş edip ayrıca piyazlanmış ve kuşbaşı doğranmış etleri sapına dizmeli. Bu suretle adam başına bir veya iki tane olmak üzere ihzar etmeli ve tereyağda kızartmalı. Sıcak iken sofraya arz etmeli.

Yağda kızarttıktan sonra bir tencereye koyup bir çeyrek kadar domates salçasıyla tıkırdatılırsa bu da salçalı patlıcan kebabı olur.

Patlıcanlı Güveç

Yumurta kadar parçalara taksim edilmiş yağlı eti dörde böünmüş beş altı baş soğan, bir buçuk kepçe yağ ile pembe renk alıncaya kadar kavurmalı. Ba'de halka halka doğranmış patlıcanı, bolca domates, bir miktar koruk suyu ile karıştırıp et ile beraber güvece doldurmalı. Tuz, biber, bir miktar su koymalı. Güvecin ağzını kâğıtla bağlayıp üzerini ıslattıktan sonra fırında veyahut mangalda iki saat pişirmeli.

Etli Patlıcan Dolması

Bütün tophane veya bostan patlıcanını soyup yağda kızarttıktan sonra ortasından ikiye bölüp içini kaşık ile çıkarmalı. Rendeden geçirilmiş soğanı pembece fıstık, üzüm, kıyma ile kavurup patlıcanların içine doldurmalı. Üzerine yarım domates, tuz, biber koyup et suyu veya adi su ile hafif ateşte pişirmeli.

Patlıcan Karnıyarık Dolması

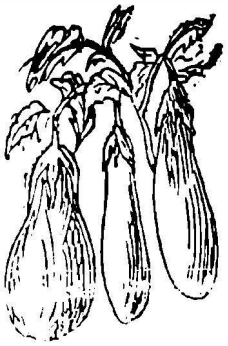
İnce kemer patlıcanlarını alaca soyup ortasından boyuna yarmalı. Mukabil tarafından da yarıp doğranmış domates ile yapılmış etli yaprak dolması içini (İkinci Kısım sahife 80 [s. 180]) aralarına bolca sokup tencereye dizmeli. Üzerine tuz, biber, biraz su koyup orta ateşte ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli.

Çiğ Oturtma

Alaca soyulmuş kemer patlıcanını halka halka doğradıktan sonra tepsiye dizmeli. Üzerine bolca yağda kavrulmuş soğanlı kıymayı döşemeli. Daha üzerine halka halka doğranmış domates, et suyu, tuz, biber, bahar ekip pişirmeli.

Beğendi

Patlıcanları ateşte pişirdikten sonra suya sokup çıkarmalı ve kabuklarını soymalı. Bir kapta ağaç kaşık ile ince ezmeli.[3] Ba'de içine bir kaşık tereyağı, bir kepçe süt veya et suyu, tuz, biber koyup karıştıra karıştıra beş on dakika pişirmeli tabağa kotarıp üzerine pişirilmiş tencere kebabı salçasıyla beraber dökmeli. Beğendi, salçalı piliç, kıyma ile de ihzar edilir.



Patlıcan Böreği

Kemer patlıcanlarını bir parmak kalınlığında dildikten sonra başları ve diplerini birbirinden ayırmadan tekrar ortasından dilmeli. Peynirli börek içine üç dört yumurta kırıp karıştırmalı. Sulu sulu patlıcanların arasına doldurmalı ve zeytinyağında kızartıp ister sıcak, ister soğuk olarak sofraya arz etmeli.

Pilavlı Karnıyarık

Bir boyda olan kemer patlıcanlarının kabuklarını soyup bir tarafından yarım parmak kadar boyuna kesmeli kalın tarafının ortasını biraz oyup çıkarmalı. İçine akşamdan kalan pirinç pilavını doldurmalı. Üzerine bolca yağ ile pişirilmiş domates salçası ve et suyu döküp patlıcanlar ilik gibi oluncaya kadar orta ateşte pişirmeli.

Et suyu dahi ilave edilirse daha leziz olur.

İmambayıldı

Patlıcanın saplarını biraz kesip tıraş etmeli ve alaca soymalı. Sapından ve burnundan ayırmamak üzere boyuna dörde dilmeli. Bir karavanaya dizdikten sonra ayrıca doğranmış bol soğanı, on beş yirmi diş ayıklanmış sarımsak, bolca doğranmış domates ile karıştırıp patlıcanların içine doldurmalı. İçi gayet bol olmalı. Üzerine iki kepçe et suyu veya adi su, iki kepçe zeytinyağı tuz, biber ekip orta ateşte pişirmeli. Suyu çektikçe biraz daha su ilave etmeli. Bu suretle ilik gibi pişirmeli.

3 Bıçak ile doğranırsa patlıcanlar kararır.

İhtar: Imambayıldının suyunu azar azar koymalı ve altı çabuk sararacağından dikkat etmelidir. Erkek aşçılar patlıcanları yağda kızarttıktan sonra pişirirlerse de bu, gayet ağır olur. Bazıları imambayıldıya maydanoz dahi kor.

Zeytinyağlı Ekşili Patlıcan

Patlıcanların kabuklarını soyup yarım santim kalınlığında boyuna dilmeli. Una bulayıp kızartmalı. Bir karavanaya dizmeli. Halka halka doğranmış soğanı zeytinyağında kavurup pembe renk aldıkta patlıcanların üzerine sermeli. Birkaç diş sarımsak, tuz, biber, yarım kaşık toz şekeri, yarım kepçe zeytinyağı, bir kepçe su koyup aheste ateşte pişirmeli. İndirileceğine yakın üzerine limon suyu gezdirmeli.

Patlıcan Kızartması

Buna patlıcan tavası dahi derler. En iyisi tophane veya bostan patlıcanından yapılır. Patlıcanları yarım santim kalınlığında halka halka doğradıktan sonra tuzlayıp hemen kızgın zeytinyağında kırmızıca kızartmalı. İster sıcak ister soğuk sofraya arz etmeli.

Patlıcan kızartması aheste ateşte kızartılırsa içine yağı çok çeker. Bir de kemer patlıcanını dört bölük ederek kızartırlar.

Patlıcan kızartması; sarımsaklı yoğurt, sarımsaklı sirke veya soğan salatası ile sofraya arz olunur.

Patlıcan Et Dolması

Kemer patlıcanlarının içini oyup domates ile yapılmış yağlı kıyma ile dolma içini hafifçe doldurup ve patlıcan saplarını tıraş edip ağzını kapamalı, tencereye dizip üzerine biraz su ilave ederek pişirmeli.

Zeytinyağlı Patlıcan Dolması

Hepsi bir boyda olan patlıcanları masanın üzerinde basarak yumuşattıktan sonra saplarını kesmeli. Ve ağzından ensiz bıçak ile dâiren mâdâr kesip tekrar ovarak içini boşaltmalı. Ve bıçak ile tıraş etmeli. Ve suya atıp bırakmalı. Ba'de (her patlıcan için yarım baş soğan hesabıyla) rendelenmiş soğanı bolca zeytinyağında kavurmalı rengi kızardıkta yıkanmış pirinci ilave edip tekrar kavurmalı. İçine patlıcanlardan çıkan iç ile bir iki patlıcanın

kabuğunu soyup iyice kıymalı ve tuzla ovmalı. Ba'de kevgire koyup üzerine bolca su dökmeli. Çekirdekleri gittikte sıkıp pirince karıştırmalı birkaç defa daha çevirdikten sonra içine bolca kuru nane, tuz, biber, bahar, tarçın ekmeli ve su, domates suyu ile pirinçleri tavlamalı. Pirinçler yumuşadıkta tavayı yere almalı. Biraz soğudukta sıkı olmak üzere patlıcanlara doldurmalı ve saplarını tıraş edip ağzını kapadıktan sonra terencereye istif etmeli. Ve üç kepçe su koyup orta ateşte pişirmeli.

Bakla

Bakla; ilkbahar sebzelerinin müjdecisi olduğundan tazesi kuzu eti ile fena olmaz. Kurusu daha mugaddidir.

Taze bakla ya kabuklu veya iç olarak tabh edilir. Pişirilirken tencereyi harlı ateşe oturtmalıdır. Aheste pişen bakla kararır ve kabuğu meşin gibi olur.

Baklanın etrafındaki sazları ayıklayıp limonlu ve tuzlu suya atmalıdır. Ba'de tuzla ovup tencereye koymalıdır.

Taze Bakla Bastısı

Rendelenmiş soğanı, kuşbaşı doğranmış yağlı kuzu eti ve bir kepçe yağ ile soğanlar pembe renk alıncaya kadar kavurduktan sonra üzerine baklaları dizip tuz, biber, yarım yemek kaşığı toz şekeri, iki üç kepçe et suyu ekmeli. Ve harlı ateşte pişirmeli. Suyu çekerse kenarından biraz daha sıcak su ilave etmeli ve indirileceğine yakın bol derotu koymalıdır kotardıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökmeli.

Bakla Musakkası

Rendelenmiş soğanı yağda sararttıktan sonra bolca çiğ kıyma ile iki defa çevirmeli ayıklanmış baklaları üzerine dizip tuz, biber, birkaç kepçe su koyup harlı ateşte pişirmeli, indirileceğine yakın dereotu ilave etmeli.

Taze İç Bakla Bastısı

İç baklaya beş on tane kabuklu bakla ilave ederek ihzar etmeli. Ayrıca rendelenmiş bol

soğanı tuz ve bakla ile karıştırıp ovmalı. Tencereye koyup üzerine iki kepçe zeytinyağı, dört kepçe et suyu veya adi su koyup harlı ateşte pişirmeli. İndirileceğine yakın bol dereotu ilave etmeli.

Enginarlı bakla yapılacak ise dört beş tane enginar göbeği ayıklayıp limon suyuyla ovduktan sonra bakla ile beraber içine ilave etmelidir. Buna bir yemek kaşığı da toz şekeri koymalıdır.

Kuru Bakla Piyazı

Ufak taneli mısır baklasını yıkadıktan sonra akşamdan toprak bir güvece koyup üzerine su doldurmalı ve fırına göndermeli. İyice piştikte tabağa koyup üzerine dövülmüş bir iki diş sarımsak, maydanoz, tuz, biber, zeytinyağı ekip sofraya arz etmeli. Bu, Arabistan'ın meşhur yemeklerindendir.

Kuru Bakla Ezmesi

Bir akşam suda ıslatılmış baklanın üzerindeki kabukları soyduktan sonra bir miktar su ile hamur gibi oluncaya kadar haşlamalı. Ve elekten geçirmeli. Ayrıca gayet ince çentilmiş soğanı iki kepçe zeytinyağında pembece kavurup baklaları içine karıştırmalı. Boza kıvamına gelinceye kadar su koyup karıştıra karıştıra pişirmeli. Suyunu çektikte indirip tabaklara boşaltmalı. Soğuduktan sonra üzerine limon sıkıp sofraya arz etmeli.

Patates

Patates şimali Amerika'dan Avrupa'ya vürud etmiş ve bizde ziraatı yüz seneyi geçmiştir. Bidayeten "Frenk yerelması" namıyla yâd edilirdi.

Patatesten birçok tatlılar, yemekler yapılır. Nişasta, ispirto imal olunduğu gibi çiçeğinden de birkaç nev boya istihsal edilir. Patatesin enva-ı kesiresi olup bizde Marsilya cinsi hepsinden ziyade sarf edilir. Tabahatta:

Yuvarlak sarı
Kartopu
Peru *lifik*

Magnum bonum
Sarı Felemenk
Kraliçe
Askot master

patatesleri en ziyade istihlak edilir. Bunlardan başka sarı, pembe ve menekşe rengindeki patatesler dahi kızartma ve salata yapmaya yarar.

Gerek kızartılacak, gerek haşlanacak patateslerin hepsi bir büyüklükte olmalı ve iyice yıkadıktan sonra su ile beraber tencereye koyup haşlamalı. Su kaynamaya başladığı vakit ateşi azaltmalı ve yarım saat kadar daha kaynatmalıdır. Pişip pişmediğini iğne sokup tecrübe etmelidir.

Pişmiş patateslerin suyunu süzüp birkaç dakika daha ateşte bıraktıktan sonra kabuğunu soymalıdır.

Haşlanmış patatesi suda bırakmalıdır. İyi patatesin üzeri unlu ve beyaz olup kabuğu kolay soyulur. Eğer patates haşlama olarak ekl edilecek ise yemek vaktine kadar bir havluya sarılı olarak saklamalıdır.

Fırında haşlanacak[4] patateslerin başlarını kesip tepsiye dizmelidir. Patatesler soyulur soyulmaz kararmamak için suya atılmalıdır.

Patates Bastısı

Patateslerin kabuklarını soyup arzu edilen şekli vermeli ve hepsi bir büyüklükte olmalıdır. Ayrıca iki üç baş rendelenmiş soğanı, kuşbaşı doğranmış et, bir kepçe yağ ile kavurup üzerine patatesleri dizmeli. Tuz, biber, su koyup pişirmeli.

Patatesleri şekilli kesmek için aletler

4 Hazırlayanın notu: İlginç bir ifade, herhalde yazar "pişirilecek" demek istedi.

Patates Musakkası

Hepsi bir boyda olan patateslerin kabuğunu soyup yarın santim kalınlığında dilmeli ve bir tepsiye üç dört sıra dizmeli. Üzerini bol soğanlı kıyma ile duvaklayıp domates salçası gezdirmeli. Bir kepçe su, bir kaşık yağ koyup aheste ateşte suyunu çekinceye kadar pişirmeli.

Ekşili Patates

Haşlanmış patatesleri halka halka doğradıktan sonra içine bir kepçe tereyağ bir demet maydanoz koymalı. Patatesleri kırılmayacak surette karıştırmalı. Tuz, biber ekip tencereyi hafifçe silkerek pişirmeli. Ba'de limon sıkıp kotarmalı.

Kaymaklı Patates

Kaymaklı patates yemeği taze patatesten yapılır. Suret-i İmali: Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyup halka halka doğramalı. Ayrıca bir kaşık tuzsuz tereyağını yarın kaşık un ile kavurup süt ile sulandırdıktan sonra pişirmeli. Tencereyi yere indirip soğumaya başladığı zaman içine bir kepçe çiğ kaymak koyup karıştırmalı ve patatesleri tuzlayıp üzerine salçayı dökmeli.

Arzu olunursa buna biraz maydanoz dahi konur.

Mantar Salçasıyla Patates Kızartması

Kabuğu soyulmuş patatesleri halka halka doğradıktan sonra tuzlayıp tereyağda kızartmalı. Ba'de bir tabağa kotarıp üzerine mantar salçası dökmeli.

Peynirli Patates

Kabukları soyulmuş ve halka halka doğranmış patatesleri yağda biraz kızarttıktan sonra tuz, biber, hindistancevizi ile karıştırmalı ve yağlanmış bir tepsiye dizmeli. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, bir kaşık tereyağ kızdırıp rengi pembeleşinceye kadar fırında pişirmeli.

Salçalı Patates Silkmesi

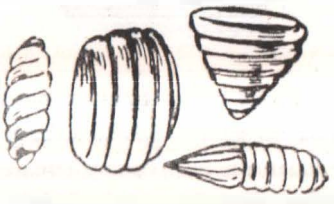
Kuşbaşı doğranmış yağlı eti tencere kebabı gibi pişirmeli. Ve hepsi bir kıt'ada ihzar edilmiş patatesleri kızartıp ve tuz, biber ekip ete karıştırmalı. Üzerine domates salçası döküp kıvılcımlı ateşte beş dakika ısıtıp kotarmalı.

Maydanozlu Patates Kızartması

Patatesleri ona mahsus bıçakla hepsini bir boyda doğradıktan sonra yağda biraz kızartmalı ve ağzı kapalı olduğu halde kıvılcımlı ateşe oturtmalı. İyice yumuşadıkta tabağa koyup üzerine maydanoz serpmeli.

Diğer Nev Maydanozlu Patates Kızartması

Haşlanmış ve kabukları soyulmuş patatesleri dildikten veya muhtelif şekiller verdikten sonra tereyağda kızartmalı[5] kıyılmış maydanozla karıştırıp sofraya arz etmeli.



Farklı şekillerde kesilmiş patatesler

Patates Kızartması

Patatesleri yuvarlak, dilim dilim doğradıktan sonra yağda rengi açık pembe oluncaya kadar kızartmalı. Ba'de süzüp soğutmalı. Yağı ateşe oturup kızdıkta patatesleri tekrar içine atıp kızartmalı ve kevgire boşaltıp süzmeli ve tuz ekip sofraya arz etmeli.

Patates Güveci

Yumurta kadar parçalara taksim edilmiş yağlı et bol rendelenmiş soğan ile bir kepçe yağda kızarttıktan sonra ceviz iriliğinde ayıklanmış patatesleri içine karıştırıp biraz daha çevirmeli. İçine beş altı tane doğranmış domates, tuz, biber, bir kepçe su koyup toprak güvece doldurmalı ağzını kâğıtla bağladıktan sonra ıslatıp fırında veya ateşte pişirmeli.

Patates Pilakisi

Kabukları soyulmuş patatesleri tavla zarı şeklinde doğradıktan sonra irice halka halka doğranmış ve zeytinyağında öldürülmüş bolca soğan,

5 Haşlandiktan sonra kızartılmış patatesler içine çok yağ içer.

domates, birkaç diş sarımsak, tuz, biber bir miktar su ile tencereye koyup orta ateşte pişirmeli. Soğudukta sofraya arz etmeli.

Pırasa

Her iklimde yetişir ve bütün kış mebzulen bulunur. Pırasa; et sularına, fasulye pilakisine, sebze çorbalarına da konur. Pırasanın kalın ve beyazı makbuldur. Yemeğine çok soğan koymamalıdır. Ve daima beyazını istimal etmelidir.

Pırasa Oturtması

Pırasanın püskülünü kesip üzerinden bir katını çıkardıktan sonra yarım santim kalınlığında bir karavanaya doğramalı. Üzerine soğanlı bol kıyma, tuz, biber, bahar, buçuk kepçe et suyu veya domates salçası koyup orta ateşte ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli.

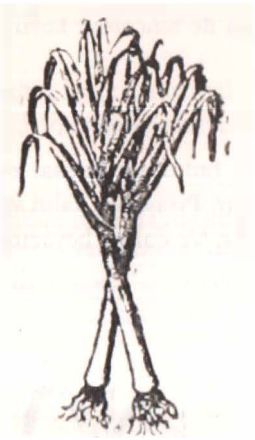
Kuşhane musakkası dahi diğer kuşhane musakkaları gibi yapılır.

Terbiyeli Pırasa

Kıymalı pırasa pişip indirileceğine yakın içine limonla çalkanmış yumurta karıştırmalı.

Ekşili Pırasa

Pırasanın yalnız beyazlarını dört parmak boyunda kesip uzunluğuna ince ince doğramalı. Ve bir tepsiye dört parmak kalınlığında istif etmeli. Yarım okka soğanı halka halka doğrayıp zeytinyağında koyu kırmızı renk alıncaya kadar kavurmalı bir parmak kalınlığında pırasanın üzerine sermeli, tuz, biber, zeytinyağı ekip hafif ateşte biraz su ile pişirmeli. İlik gibi piştikte içine bir kaşık toz şekeri, limon suyu koymalı. On dakika tıkırdatıp indirmeli. Daha iyi olması için bir sıra kavrulmuş soğan koymak suretiyle tepsiyi devirmelidir.



Zeytinyağlı Pırasa

Pırasanın beyazlarını iki parmak boyunda doğradıktan sonra bir baş soğanı zeytinyağında sarartmalı, üzerine pırasaları, bir kaşık pirinç, iki kepçe su koyup karıştırmalı. Biraz tuz ekip pişirmeli.

Etli Pırasa Dolması

Kalın kartal pırasalarının beyaz kısmını üç parmak boyunda doğradıktan sonra haşlamalı. Suyunu süzüp içinden katlarını çıkarmalı. Yağlı et, rendelenmiş soğan, biraz pirinç, tuz biber, bahar ile karıştırıp pırasaların içine doldurmalı. Dibi düz bir tencereye dizdikten sonra üzerine et suyu veya adi su koyup orta ateşte iyice pişirmeli.

Etli pırasa dolmasına limon ile çalkanmış yumurta terbiyesi dahi konabilir.

Zeytinyağlı Pırasa Dolması

Kalın pırasaların püsküllerıyle yeşilini kesip atmalı. Beyazlarını haşlamalı. Suyunu süzdükten sonra bir tarafından ortasına kadar boyuna kesmeli. Açılacak olan pırasanın her katına yalancı dolma içinden (İkinci Kısım sahife 81) koyup muska gibi bükmeli. Ve tencereye dizip üzerine iki kepçe su koyduktan sonra orta ateşte pişirmeli.

Biber

Biberin envaı çoktur, dolmalık, turşuluk olmak üzere nev'-i ekl edilir. Bunlardan başka yemeklere ekmek ve bütün olarak koymak için yuvarlak, uzun biberler de vardır.

Pek çok yemeği yapılmasa da biber birçok yemeğe konur. Yemeklere ekmek suretiyle istimal edilecek biberler kızartıldıktan sonra hafif fırında bir iki saat bırakılır ba'de dövülür. Üzerine birkaç damla zeytinyağı damlatılarak iyice ovulur.

Etli Yeşil Biber Dolması

Dolmalık iri biberleri sap taraflarından ayırmadan kesip çekirdeklerini çıkarmalı ve suya atıp yıkadıktan sonra etli yaprak dolması içi ile (İkinci Kısım sahife 80 [s. 180]) doldurmalı. Ve tencereye dizip üzerine bir miktar su koymalı, ateşte pişirmeli.

Zeytinyağlı Yeşil Biber Dolması

Bu da tıpkı zeytinyağlı patlıcan dolması gibi yapılır.

Ekşili Yeşil Biber

Halka halka doğranmış beş altı baş soğanı zeytinyağında sararıncaya kadar kavurmalı. Bir okka dolmalık yeşil biberi haşlayıp içinden çekirdeklerini çıkardıktan sonra dört bölük edip soğana karıştırmalı ve birkaç defa çevirmeli. Ba'de üzerine domates suyu, tuz, bir kepçe su koyup pişirmeli. Tencere yere indirileceğine yakın üzerine yarım demet maydanoz doğramalı. Birkaç taşım daha kaynadıktan sonra kotarmalı ve üzerine limon sıkıp soğuk olarak sofraya arz etmeli.

Yeşil Biber Tavası

Dolmalık yeşil biberlerin çekirdeklerini çıkarıp zeytinyağında kızartmalı, üzerine tuz ekip sofraya arz etmeli. Bu, patlıcan kızartmasıyla beraber de sofraya takdim edilir. Arzu olunursa üzerine sirkeli sarımsak dökülür.

(Trüf) Domalan

Marsilya patatesine müşabih gayet leziz bir nev' mantardır. Bu da beyaz ve esmer olarak iki cinstir. Memalik-i Osmaniye'nin ekser mahallerinde hudayinabit olarak neşv ü nema bulduğu halde o civar köylülerinden başka rağbet eden olmaz. Fransızlar domalanı matbuhun incisi diye tavsif ederler.

Domalan en ziyade salçalarda istimal edilir.

Bizde "yer mantarı," "canavar mantarı," "keme" namıyla birçok isimleri vardır.

Salçalı Trüf

Konserve ise; suyunu süzüp ılık su ile yıkamalı. Eğer taze ise bol suda yıkamalı ve kabuğunu soymalı. Ayrıca kıyılmış havuç, taze soğan, kekik otu, defne yaprağı, maydanozu, tereyağda biraz kavurduktan sonra trüfleri doğrayıp tuz, biber, bir miktar et suyu ile karıştırıp yirmi dakika kadar pişirmeli. Ba'de trüfleri içinden çıkarıp bir tabağa dizmeli. Tencere-deki suyu bir elekten geçirip salça kabına koymalı.

Trüfü bir porselen tencerede pişirmelidir.

Mantar

Mantarın envaı çoktur. Aynı zamanda hepsi kabil-i ekl değildir. Zehirlidir. Bazıları mantarı pişirirken içine bir gümüş parçası koyup bir müddet bırakır. Gümüş kararır ve yeşil bir renk alırsa zehirli olduğuna hükmeder.

En iyisi mantarın neşv ü neması bulduğu mahaller civarındaki köylüler hangisini yemekte iseler ondan almaktır.

Avrupa'da karanlık ve rutubetli yerlerde yetiştirilerek gerek taze, gerek konserve edilerek satarlar. Konserve edilmiş mantarları emin olarak ekl edebilirsiniz. Bizde mantarın ak, kızıl, kuzugöbeği, keçi ve saire namlarıyla envaı vardır.

Pişirilecek mantarların saplarını biraz üstünde bırakıp birkaç defa yıkadıktan sonra üzerindeki zarını keskin bıçakla tıraş etmek suretiyle çıkarmalıdır. Ba'de limonlu soğuk suya atmalıdır. Konserve ise açıp suyunu süzdükten sonra ılık suda yıkamalıdır.

Kuzu Etiyle Mantar Kavurması

Kuşbaşı doğranmış, yağlı kuzu eti kurban kavurması gibi kavrulduktan sonra temizlenmiş mantarları içine atıp biraz daha kavurmalı. Ba'de tuz, biber, yarım kepçe et suyu ile pişirmeli, limon sıkıp sofraya takdim etmeli.

Terbiyeli Mantar Yahnisi

Mantarları iki kaşık tereyağ, dört parmak boyunda kesilmiş taze soğan, yarım demet maydanoz ile tencereye koyup biraz kavurduktan sonra içine bir kaşık sirke veya limon suyu, bir kaşık un, bir kepçe su ilave edip pişirmeli. Ba'de mantarları çıkarıp tabağın ortasına koymalı, etrafına kızarmış ekmek dilimlerini dizmeli. Tenceredeki salçayı elekten geçirip içine birkaç yumurta sarısı, bir kepçe süt koyup iyice çalkadıktan sonra mantarlarla ekmeklerin üzerine dökmeli.

Mantar Yahnisi

Birkaç baş soğanı rendeden geçirip iki kaşık yağda kavurmalı. Rengi sarardıkta içine mantarları atmalı bir miktar daha kavurmalı. Bir iki kepçe et suyu, tuz, biber, biraz maydanoz ilave edip pişirmeli.

Salçalı Mantar Yahnisi

İki kaşık tereyağda mantarları kavurduktan sonra içine tuz, biber, hindistancevizi, maydanoz, yarım kepçe et suyu koyup pişirmeli. Ba'de kızartılmış ekmek dilimlerini tabağa dizip mantarı iki kepçe İspanyol salçasıyla karıştırdıktan sonra üzerine dökmeli. Daha üzerine biraz domates salçası gezdirmeli.

Mantarlı Fırın Kebabı

Mantarları sapları üste gelmek üzere tepsiye dizmeli. Rendelenmiş soğanı, tuz, biber, bir miktar yağ ile kavurduktan sonra limon suyu ekip mantarların ortasına koymalı ve birkaç kepçe et suyu gezdirip fırında pişirmeli.

Mantar Pilakisi

Halka halka doğranmış bol soğanı zeytinyağında pembece kızartmalı. İçine kıyılmış bol maydanoz; arzu edilirse bir iki diş doğranmış sarımsak karıştırmalı. Piyazın yarısını bir tepsinin altına sermeli üzerine mantarları dizip daha üzerine piyazın nısfını döşemeli, iki kepçe su, tuz, biber ekip aheste ateşte pişirmeli. Ba'de kotarmalı ve limon sıkmalı.

Mantar Dolması

Rendelenmiş birkaç baş soğanı tereyağda kavurduktan sonra, biraz et suyu, kıyılmış maydanoz, dereotu, yarım kaşık un, tuz, biber bahar ile pişirmeli. İndirileceğine yakın mantarların saplarını kıyıp içine ilave etmeli. Bir iki taşım daha kaynatıp mantarların göbeklerine doldurmalı ve tepsiye dizip biraz et suyu gezdirmeli ve peksimet tozu ekip hafif fırında pişirmeli.

Mantar dolması zeytinyağı ile de pişirilir.

Mantar Kebabı

Temizlenmiş mantarları tuzlayıp ızgaraya dizmeli, orta ateşte pişirmeli. Üzerine limon sıkıp sıcak iken sofraya arz etmeli.

Domates

Cenubi Amerika'dan intişar eden domates her yemeğe konur, lezzet verir. Yemeği yapılır. Kışın peltesi, konservesi istimal edilir.

Domatesin nev'i çoktur. Sırık domatesi denilen Amerika cinsi iri ve yuvarlak olup kıvrıntısı olmadığından dolma ve yemek için pek münasiptir.

Kır domatesi salçalar için istimal edilmelidir. Bunlardan başka armut, kızılcık, fıstık, frenk üzümü şeklinde olanları da vardır.

Domatesin yeşili dahi ekl edilirse de kırmızısı daha leziz olur. Koruk, limon bulunmadığı zaman yeşil domates bamya gibi yemeklere ekşi yerine konur.

Domates Oturtması

Kabuğu soyulmuş sırık domateslerini yarıdan bölerek bir tepsiye dizmeli, üzerine kavrulmuş bol soğanlı kıyma serip bir kepçe su, tuz, biber ektikten sonra hafif ateşte iyice pişirmelidir.

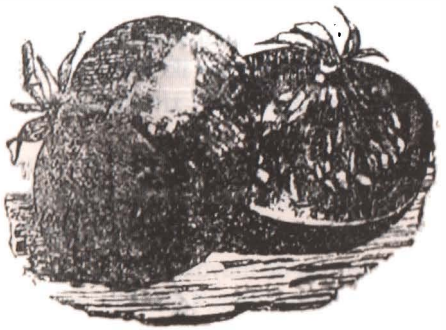
İhtar: Domatesin dibi tutacağından pişirirken dikkat etmelidir.

Etli Domates Dolması

Domateslerin sap taraflarını mukabillerinden ayırmadan birer kapak açıp boşalttıktan sonra pirinç ve kıyma ile yapılacak çiğ içi (İkinci Kısım sahife 80) doldurup kapağını kapamalı ve tepsiye dizmeli. Biraz et suyu veya adi su koyup orta ateşte pişirmeli.

Zeytinyağlı Domates Dolması

Etli domates dolması gibi domatesleri hazırladıktan sonra yalancı dolma içini (İkinci Kısım sahife 81 [s. 180]) doldurmalı ve bir dibi düz tencereye dizip üzerine biraz su, yarım kepçe zeytinyağı, tuz koyup orta ateşte pişirmeli, soğutup sofraya arz etmeli.



Yeşil Domates Yahnisi

Halka halka doğranmış bolca soğanı yağda sararıncaya kadar kavurduktan sonra doğranmış yeşil domatesleri içine atmalı. İki kaşık pirinç, tuz, biber, iki kepçe su, bir kepçe kıyma koyup pişirmeli.

Domates Pilakisi

Kabukları soyulmuş sırık domateslerini ortadan ikiye bölüp bir tepsiye üç dört sıra dizmeli ayrıca halka halka doğranmış bolca soğanı zeytinyağında öldürdükten sonra içine iki demet doğranmış maydanoz, beş on diş sarımsak koyup bir iki defa çevirmeli, domateslerin üzerine sermeli, iki

kepçe su, tuz, biber ve bir kepçe dolusu pirinç koyup orta ateşte pişirmeli. Soğuk olarak sofraya arz etmeli.

Yeşil domatesten dahi bu suretle pilaki pişirilir.

Bütün Domates Pilakisi

Sırık domateslerinin saplarının mukabili tarafından içleri boşaltılmalı. Ayrıca rendelenmiş bolca soğanı zeytinyağında pembece kavurmalı. Maydanoz, sarımsak karıştırıp domateslerin içine doldurmalı, üzerine birer parça zeytinyağı koyup tepsiye dizmeli. İki kepçe su ilave edip orta ateşte pişirmeli. Ve soğutup sofraya arz etmeli.

Domates Dolması Fırınlısı

Domatesleri sap tarafından kesip içlerini boşaltmalı. Ve tepsiye dizmeli. Ayrıca rendelenmiş ekmek kabuklarını iki kaşık tereyağ, çiğ kıyma, tuz, biber ile kavurmalı. Ba'de domateslerin içine doldurmalı, üzerine peksimet tozu ekip bir iki kepçe su ilave ederek fırında pişirmeli. Fırından çıkardıktan sonra üzeri ziyade katı ise biraz et suyu ile tavlamalı.

Diğer Nev Domates Dolması Fırınlısı

Rendeden geçirilmiş soğanı iki kaşık sadeyağda sararıncaya kadar kavurduktan sonra içine çamfıstığı, kuş üzümü, çiğ kıyma koyup tekrar kavurmalı. Ba'de maydanoz, tuz, biber, baharla da birkaç defa çevirmeli. Bir kepçe su ile tavlamalı. İçleri boşaltılmış domateslere doldurup üzerine peksimet tozu ekmeli ve bir tepsiye dizip iki kepçe et suyu koymalı ve fırında pişirmeli. Arzu olunursa buna pirinç dahi konur.

Semizotu

Aşılı, aşısız namıyla iki nev semizotu vardır. İlkbahardan yazın nihayetine kadar yetişir. Rengi açık ve yaprakları iri ve kalın olanı makbuldur.

Yalnız yaprakları ayıklanarak pişirilirse o derece ekşi olmaz.

Semizotu Oturtması

Ayıklanmış semizotunu yıkayıp suyunu süzmeli. Ayrıca iki baş soğanı iki kaşık yağda kavurup içine bolca kıyma, domates koymalı. Bir iki defa daha çevirdikten sonra yarım kepçe su, pirinç, tuz, biber ve semizotlarını koyup orta ateşte pişirmeli.

Semizotuna suyu gayet az koymalı ve kendi suyuyla pişirmelidir.

Peynirli Semizotu

Ayıklanmış semizotunu biraz haşladıktan sonra süzüp bir tepsiye koymalı. Üzerini incecik dilinmiş ekmek dilimleriyle duvaklamalı. Ayrıca birer kaşık sadeyağıyla zeytinyağını karıştırıp içinde iki baş rendelenmiş soğanı sarartmalı. Maydanoz, sarımsak, tuz, biberi ilave edip birkaç defa daha çevirdikten sonra ekmeklerin üzerine döşemeli. Bir kepçe et suyu koyup pişirmeli. Tepsiyi yere indirip üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ile iki yumurta sarısını çalkayıp dökmeli. Daha üzerine peynir serperek fırına sürmeli. Kızarınca sofraya arz etmeli.

Şalgam

Yemeklere lezzet veren baharlı sebzelerden biri de şalgamdır. Şalgamın yemeğinden ziyade turşusu makbuldür.

Yoğurtlu Şalgam

Şalgamın kabuklarını soyup arzu edilen şekilde doğradıktan sonra haşlamalı. Tereyağda kavrulmuş irice soğana bir miktar kıyma karıştırıp üzerine şalgamları ilave etmeli. Tuz, biber, bir miktar su koyup orta ateşte pişirmeli. Sahanlara kotarıp üzerine sarımsaklı yoğurt döktükten sonra sofraya arz etmeli.

Şalgam Tavası

Şalgamı dilip tuzlu suda haşladıktan sonra suyunu süzmeli. Una bulayıp tereyağda kızartmalı. Bir sahana dizip üzerine yarım kepçe et suyu tuz, biber ekip ateşte biraz pişirmeli. Ba'de sarımsaklı yoğurt dökmeli.

Salçalı Şalgam

Doğranmış ve haşlanmış şalgamın suyunu süzüp tencereyi kızgın küle oturtmalı. Ayrıca bir kaşık tereyağda bir kaşık unu biraz kavurduktan sonra içine iki kepçe süt, yenibahar, karanfil koyup pişirmeli ve tenceredeki şalgamın üstüne döküp karıştırdıktan sonra sofraya arz etmeli.

Pancar

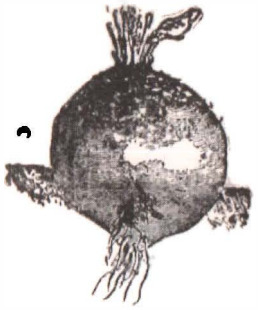
Pancarın şalgam gibi mütenevvi yemeği olmaz. Turşusu, salatası ilkbaharda zeytinyağlı bakla ile pek nefis olur.

Pancardan şeker çıkarılır. Salata ve turşusu için "Mısır pancarı" denilen kırmızı pancar istimal edilir.

Pancar Yaprağı Kavurması

Pancarın üzerindeki taze yeşil yapraklarını kesip suda biraz haşladıktan sonra süzüp suyunu sıkmalı. Tereyağda pembe renk alıncaya kadar

kavrulmuş birkaç baş soğan ile pancarı tuz, biber ekip kavurmalı. Ba'de üzerine sarımsaklı yoğurt döküp sofraya arz etmeli.



Salçalı Pancar

Temizlenmiş pancarları dilip tuzladıktan sonra tereyağda kızartmalı. Üzerine kıyılmış bir demet maydanoz, iki kepçe –içine biraz süt karıştırılmış– İspanyol[6] salçası koyup karıştırdıktan sonra kotarmalı.

Soğan

Efaviyeden soğan yemeklere lezzet verir. Hazmı teshil eder. Soğandan mütenevvi yemek yapılmazsa da her yemeğe konur. Soğanı ortasından ikiye kesip bakmalı: Katları ince ve sıkı ve ziyade baharlı ise kışın saklamaya yarar. Yumuşak olana kaba soğan denir ki o derece dayanmaz. Bir de kırmızı soğan vardır ki lakerda ve saire ile ekl etmeye yarar. Arpacık soğanından turşu dahi yapılır. Soğanı sırıklarda asılı olarak muhafaza etmelidir.

Soğan Dolması

Yuvarlak, düzgün soğanların kabuklarını soyup biraz yumuşayıncaya kadar haşlamalı. Suyunu süzüp içinden yırtmadan katlarını çıkarmalı. İrice yağlı çiğ kıymayı tuz, biber, bir miktar pirinç ile karıştırıp soğanların içine doldurmalı. Bir bir lengere dizip üzerine iki kepçe et suyu gezdirdikten sonra orta ateşte pişirmeli. İndirileceğine yakın yarım kepçe sirke gezdirip birkaç dakika tıkırdatmalı.

6 Hazırlayanın notu: Metinde "İstanbul" yazıyor fakat hata olmalı çünkü kitapta İstanbul salçası tarifi yok. Buna karşın İspanyol salçası tarifi bulunuyor, s. 113 ve s. 300'deki Farsalı Marul tarifinde İspanyol salçası kullanılıyor.

Sarımsak

Sarımsağın dahi soğan gibi mütenevvi yemeği olmaz. Fakat birçok yemeklere konur. Turşusu yapılır. Kış için saklanacak sarımsakları bir iki ay güneşte iyice kuruttuktan sonra rutubetsiz bir yerde asılı olarak muhafaza etmelidir.

Fasulye

Envaı çok olan sebzelerden biri de fasulyedir. Çalı, yer, ayşekadın, barbunya ve saire namlarıyla bir hayli cinsi vardır.

En iyisi ayşekadın (Buna bazı yerlerde gelin fasulyesi derler), barbunyadır.

Körpe çalı fasulyesi dahi leziz olur. Kuru fasulyenin en nefisi Selanik, Cerrah[7] fasulyeleridir.

Yeşil fasulyeleri etrafındaki sazları ayıkladıktan sonra bıçak ile istenilen boylarda kesmeli veyahut bütün olarak pişirmelidir. Fasulyeleri ince doğramak için ufak makinalar dahi vardır. Bu suretle doğranacak fasulyelerin içleri gayet ufak olan cinsinden intihap edilmelidir. Rengi yeşil kalması matlup olan taze fasulye, suyu kaynadıktan sonra tencereye konmalı ve üzerine yarım kahve kaşığı karbonat atılmalıdır.

Fasulye Bastısı

Yağlı eti yarım el kadar parçalara ayırdıktan sonra tencere kebabı gibi biraz pişirmeli. İçine iki kaşık sadeyağ koymalı, yağ eridikte iki baş rendelenmiş soğan ile kavurup soğanların rengi sarardıkta ayıklanmış ve tuz ile ovulmuş fasulyeleri içine atıp birkaç defa çevirmeli, ba'de üzerine üç

7 Cerrah, İnegöl kazasına tabi bir kariyedir.

kepçe domates suyu, biraz tuz, biber koyup ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli. Suyunu çekerse bir miktar sıcak su ilave etmeli.

Kuzu Kaburgasıyla Fasulye

Bütün bir kuzu kaburgasını haşlayıp suyunu süzdükten sonra sadeyağda kızartmalı. Fasulyeyi incecik doğramalı. İki kaşık yağda iki baş rendelenmiş soğanı kavurup içine fasulyeleri atmalı. Et suyu, birkaç tane domates, tuz, biber koyup pişirmeli. Fasulyeler yumuşamaya başladıkta kızarmış eti üstüne koyup iyice pişirmeli. Ba'de fasulyeleri tabağa kotarıp üzerine eti koymalı.

Fasulye Musakkası

Üç baş soğanı iki kaşık yağda sararttıktan sonra içine bir buçuk kepçe kıyma koyup birkaç defa çevirmeli. Ayıklanmış ve yıkanmış fasulyeleri içine atıp üstüne bir miktar su, doğranmış domates, tuz, biber ekerek pişirmeli.

Zeytinyağlı Fasulye

Ayıklanmış fasulyeleri, rendelenmiş üç baş soğan, tuz, biber ile iyice ovmalı. Tencereye üç, dört kepçe su, bir buçuk kepçe zeytinyağı dört beş tane doğranmış domates ile koyup orta ateşte ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli.

Kuru Fasulye Yahnisi

Etin kuyruk, göğüs gibi yağlı tarafından alıp yarım el kadar parçalara ayırdıktan sonra kurban kavurması gibi (İkinci Kısım sahife 32 [s. 136]) pişirmeli. Üç dört baş soğanı rendeden geçirip bir kepçe sadeyağda kırmızı oluncaya kadar kavurmalı. İçine domates salçası, kırmızı biber ilave edip birkaç defa daha kavurduktan sonra üzerine altı yedi kepçe su koymalı. Akşamdan tatlı suda ıslatılmış kuru fasulyeyi haşlamalı ve suyunu süzüp içine ilave etmeli. İyice pişirdikte tuzunu ekmeli.

İhtar: Kuru fasulye yemeklerinin tuzunu daima indirileceğine yakın ekmelidir.

Kıymalı Kuru Fasulye

Üç kaşık yağda kavrulmuş dört baş soğana haşlanmış kuru fasulye, beş altı kepçe su, tuz, kırmızı biber, domates salçası koyup iyice pişirmeli.

Çerkez Fasulyesi

Kıymalı ve bol kırmızı biberli bir kuru fasulye pişirip tabağa kotarmalı. Üzerine çerkeztavuğunda tarif olunan ceviz salçasını (İkinci Kısım sahife 49) ekip üzerine de ceviz yağını gezdirmeli. Sıcak iken sofraya arz etmeli.

Taze Çerkez Fasulyesi

Ayıklanmış taze fasulyeyi haşladıktan sonra suyunu süzmeli. Üzerine ceviz salçası döküp sofraya takdim etmeli. Taze Çerkez fasulyesi taze barbunya fasulyesinden daha güzel olur.

Zeytinyağlı Kuru Fasulye

Çentilmiş dört beş baş soğanı iki kaşık zeytinyağında öldürdükten sonra içine haşlanmış fasulyeleri koymalı. Üzerine altı kepçe su, bir kahve kaşığı tuz kırmızı biber, bir buçuk kepçe zeytinyağını ilave edip pişirmeli.

Bu fasulyeye kırmızı biber yerine bol maydanoz, bir iki dal kereviz konursa o da leziz olur.

Arnavut Fasulyesi

Beş baş soğanı iki kaşık sadeyağda iyice kavurduktan sonra içine bir iki kahve kaşığı kırmızı toz biber, fasulyeye kifayet edecek miktarda su, tuz koyup kaynatmalı. Ayrıca haşlanmış ve suyu süzülmüş fasulyeleri ilave edip iki taşım daha kaynattıktan sonra kotarmalı.

Kuru Fasulye Pilakisi

Haşlanmış kuru fasulyenin suyunu süzüp hazırlamalı. Dört, beş baş soğanı halka halka doğrayıp iki kaşık zeytinyağında öldürmeli. Ayrıca

doğranmış iki havucu içine koyup birkaç defa çevirdikten sonra üzerine bolca su, haşlanmış fasulyeler, iki demet maydanoz, birkaç dal kereviz yaprağı, beş on diş ikiye bölünmüş sarımsak ilave edip orta ateşte pişirmeli. Kaynamaya başladığı zaman bir buçuk kepçe zeytinyağı ve indirileceğine yakın tuz koyup kotarmalı.

Taze Fasulye Tavası

İki parmak boyunda kesilmiş taze fasulyeleri tuzlu suda haşladıktan sonra süzüp bir tavaya dizmeli. Üzerine çalkanmış iki üç yumurta, kızdırılmış tereyağ koyup altını, üstünü kızartmalı. Yağını süzüp tabağa kotarmalı. Etrafına yağda kızartılmış ekmek parçalarını dizmeli.

Kuşkonmaz

Yabani, bostani olmak üzere iki nev kuşkonmaz vardır. Sebze bostanlarında yetiştirilenlerin dahi yeşil, mor ve beyaz cinsi vardır. Mor ile yeşili makbuldür. Dip tarafının sert kısmı kesilip atıldıktan sonra demet yapılarak bağlanır ve tuzlu suda haşlanır.

Kuşkonmaz Fırınlısı

Bir miktar rendelenmiş parmezan peynirini eritilmiş tereyağ ile karıştırıp bir tabağın altına bir miktar döşemeli üzerine haşlanmış kuşkonmazları dizmeli. Üzerine de yağlı peynir sıvayıp bu suretle iki sıra kuşkonmaz üç sıra yağlı peynir ile duvaklamalı. En üstüne peynir döşenmiş tabağı fırına sürüp kızartmalı.

Salçalı Kuşkonmaz

Tuzlu suda haşlanmış kuşkonmazların suyunu süzüp bir temiz bezin arasına koymalı. Suyunu çektikte tabağa dizip beyaz salça veya hardallı salça ile takdim etmeli.

Kuşkonmaz Bastısı

İki baş rendeden geçirilmiş soğanı tereyağında sararttıktan sonra içine bir miktar tencere kebabını karıştırıp çevirmeli. Haşlanmış kuşkonmazları bir kepçe et suyu ile pişirip tuzu az ise bir miktar tuzlamalı. Ba'de üzerine Hollanda salçası koyup kotarmalı.

قوش قونماز ماشاسی

Kuşkonmaz maşası

Kuşkonmaz Kotletİ

Tuzlu et suyunda haşlanmış kuşkonmazları bir tabağa dizip üzerini peksimet tozu ile karıştırılmış tereyağ ile duvaklamalı. Beş dakika kadar fırına sürüp ba'de sofraya arz etmeli.

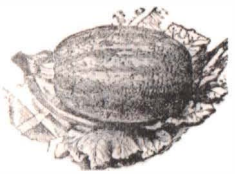
Zeytİnyağlı Kuşkonmaz

Tuzlu suda haşlanmış kuşkonmazı dört parmak boyunda doğradıktan sonra bir kaşık zeytinyağında burtturulmuş soğana karıştırmalı. Biraz maydanoz, sıcak et suyu, tuz, biber koyup pişirmeli. İndirileceğine yakın biraz da hardal konabilir.

Kabak

Cinsi çok olan sebzelerden biri de kabaktır. Sakız, asma, bal, kestane, helvacı ve saire namlarıyla envaı vardır. Tuzlu yemeklerde en ziyade sarf edilenleri sakız ve asma kabaklarıdır.

Kabaktan kalye, kızartma, dolma, turşu, tatlı, reçel ve saire yapılır.



Kabak Kalyesİ

Sakız kabaklarının üzerini kazıdıktan sonra halka halka doğramalı. Ayrıca sadeyağda kavrulmuş iki baş soğana iki üç tane doğranmış domates,

bir miktar kıyma ilave edip birkaç defa çevirdikten sonra içine kabakları bir kepçe su ile koymalı. Tuz, biber ekip orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirmeli. Tabaklara kotarıp üzerine nane ekmeli. Asmakabağı ise kabuğunu soymalıdır.

Zeytinyağlı Kabak

Sakızkabaklarını kazıyıp dörde böldükten sonra şivine doğramalı. Zeytinyağında öldürülmüş soğana karıştırmalı üzerine bir miktar su, tuz, biber, maydanoz ilave edip pişirmeli. Buna arzu olunursa limon suyu dahi konur.

Kabak Bastısı

Kuşbaşı doğranmış ve tencere kebabı gibi pişirilmiş kuzu etini sadeyağda pembece kavrulmuş soğanla birkaç defa daha çevirdikten sonra hazırlanmış kabakları içine domates suyu ile koyup tuz, biber ekmeli orta ateşte pişirmeli. Arzu olunursa nane ekmeli. Bu usulde asma ve balkabaklarından dahi bastı yapılır.

Sakızkabağı Oturtması

Kabakları kazıyıp bir parmak eninde halka halka doğradıktan sonra sadeyağda kızartmalı. Bir tepsiye dizip üzerine kavrulmuş bol soğanlı kıyma sermeli. Tuz, biber, yarım kepçe domates, bir kepçe de et suyu koyup orta ateşte pişirmeli.

Karnıyarık Kabak

Kazınmış sakızkabaklarını boyuna bir taraftan kestikten sonra sadeyağda kızartmalı. Bir tepsiye veya sahana dizip yarılan kısmını biraz kaşık ile açmalı. İçine kavrulmuş soğanlı kıyma, maydanoz, tuz, biber bahar bir miktar su veya domates salçası koyup orta ateşte pişirmeli.

Sakızkabağından Imambayıldı

Bu da tıpkı patlıcan imambayıldısı gibi pişirilir.

Sakızkabağı Kızartması

Kabakları yarım santim kalınlığında dilip tuzladıktan sonra delikli kevgire koymalı. Ve ara sıra çevirmek üzere beş altı saat kadar güneşte bırakmalı. Ba'de ister una, ister helleye bulayıp zeytinyağında kızartmalı. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküp sofraya arz etmeli.

İhtar: Kızartılacak kabakların suyu tebahhur ettirilmedikçe pek geç kızarır ve içi iyi pişmez.

Kabak Dolması

Kabak dolmasının en nefisi asma kabağından olur. Sakızkabağından dahi pek fena olmaz. Makineden geçirilmiş kıymaya iki baş rendeden geçirilmiş soğan, bir kepçe domates suyu, bir miktar pirinç, tuz, biber, dereotu koyup karıştırmalı, kazınmış ve içi oyulmuş kabaklara doldurup tencereye dizmeli üzerine varsa et suyu, yok ise bir kepçe domates, bir kepçe de adi su, yarım kaşık tereyağ koymalı orta ateşte pişirmeli. Kabak dolması kotarıldıktan sonra yoğurt veya terbiye ile de sofraya takdim edilebilir.

قاباق اویاجاغی

Kabak oyacağı

Şeyhü'l-muhşi[8]

Hepsi bir boyda ufak sakızkabaklarını kazıyıp içini oyduktan sonra güneşte biraz kurutmalı. Ba'de sadeyağda kızartmalı. Ayrıca incecik kıyılmış kıymayı rendeden geçirilmiş soğan ve çamfıstığı ile kavurup kabaklara doldurmalı tencereye dizip bir kepçe suyla pişirmeli. Ba'de üç yüz dirhem yoğurdu iyice çalkayıp içine dökmeli. Yarım saat kadar daha dibini tutturmadan hafif ateşte tıkırdatmalı. Ve kotardıktan sonra sıcak iken sofraya arz etmeli.

Taratorlu Kabak

Sakızkabaklarını kazıyıp yarım santim kalınlığında halka halka doğradıktan sonra bir tepsiye üç dört sıra dizmeli üzerine bir buçuk kepçe

8 Hazırlayanın notu: Başka kaynaklarda rastlanan bu yemek, patlıcanla yapılmaktadır, bkz. *Yemek Risalesi* (18. yüzyıl, haz. Nejat Sefercioğlu), *Melceü't-Tabbahin* (Mehmed Kâmil, 1844) ile *Aşçıbaşı* (Mahmud Nedim, 1900).

zeytinyağı kızdırıp fırında pişirmeli. Çıkarıp soğumaya yüz tuttukta üzerini ceviz taratoru ile duvaklamalı.

Peynirli Kabak[9]

Kazınmış ve boyuna dilimlenmiş kabakları güneşte biraz kuruttuktan sonra hafif yumurtaya bulayarak sadeyağda kızartmalı. Bir sıra olarak tepsiye dizmeli. Üzerine biraz yağda kavrulmuş maydanoz ile dereotunu rendelenmiş kaşar peyniri ile karıştırıp sermeli onun üzerine bir sıra daha kabak dizip bir kepçe et suyu, tuz, biber ektikten sonra hafif ateşte pişirmeli.

Karnabahar

Karnabaharın iyisi beyaz ve katı olanıdır. Bayatı sararır ve siyahlanmaya başlar.

Karnabaharı ayıklamak için etrafındaki yapraklarıyla sapını kesmek kifayet eder.

Karnabahar Musakkası

Soğanı sadeyağda kavurduktan sonra içine bir kepçe kıyma koyup bir defa daha çevirmeli. Ayıklanmış karnabaharı bütün olarak tencereye koymalı ve sapı yukarı gelmelidir. Üzerine tuz, biber, bir miktar et suyu koyup ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli.

Peynirli Karnabahar

Ayıklanmış karnabaharı tuzlu suda haşladıktan sonra dal dal koparıp bir tabağa dizmeli. Üzerine balıklara mahsus sütlü salçayı (İkinci Kısım sahife 9 [s. 114]) bir kaşık tereyağla karıştırarak dökmeli. Rendelenmiş kaşar peynirini de ekip kızarıncaya kadar fırında pişirmeli.

9 Hazırlayanın notu: Mahmud Nedim'in *Aşçıbaşı* kitabında farklı bir peynirli kabak tarifi bulunuyor.

Salçalı Karnabahar

Tuzlu suda haşlanmış karnabaharı tabağa koyup üzerine beyaz salça dökmeli.

Karnabahar Tavası

Karnabaharı tuzlu suda haşladıktan sonra suyunu süzüp ve dallarını koparıp yumurtalı helleye bulamalı. Zeytinyağında pembece kızartmalı, tabağa dizip üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirmeli.

Polonez Usulünde Karnabahar

Tuzlu suda haşlanmış karnabaharı dal dal koparıp tabağa dizmeli. Ekmek ufaklarını bir kaşık tereyağda kavurup biraz süt ile tavladıktan sonra üzerine dökmeli.

Kereviz

Bizde iki nev kereviz vardır. Biri iri köklü, diğeri ufak köklüdür. İri köklüsü daha makbuldür. Kereviz pek çabuk kartlaşıp içi koflaşır. Alırken ağır olmasına ve tırnak ile yoklandığı zaman yumuşakça bulunmasına dikkat etmelidir. Kereviz birçok yemeklere lezzet verir. Yaprağı çorbaya, bazı zeytinyağlı yemeklere, salatalara, turşulara konur.

Kerevizin kabuğunu soyup tavla zarı şeklinde doğradıktan sonra pişirmeli içine göbeğine yakın olan sarı yapraklarını da karıştırmalıdır.

Kereviz Bastısı

Yağlı koyun etinin göğüs tarafından kuşbaşı doğradıktan sonra tencere kebabı (İkinci Kısım sahife 24 [129]) gibi biraz pişirmeli bir buçuk kaşık yağda iki baş rendelenmiş soğanı pembece kavurup ete karıştırmalı, üzerine

biraz su, tuz, biber ekip pişirmeli. Ayıklanmış ve doğranmış kerevizleri haşlayıp içine atmalı. Hafif ateşte pişirmeli. İndirileceğine yakın limon suyu ile çalkanmış üç yumurtayı karıştırıp kotarmalı. Buna "terbiyeli kereviz" dahi derler.

Kereviz Musakkası

Ayıklanmış ve haşlanmış kerevizleri sadeyağda kavrulmuş soğanlı kıymaya karıştırıp tuz, biber, bir buçuk kepçe et suyu gezdirmeli. Orta ateşte pişirmeli. Arzu olunursa buna terbiye yerine sade limon da sıkılabilir.

Salçalı Kereviz

Ayıklanmış kereviz köklerini bıçakla enginar şeklinde süsleyip suda haşlamalı. Suyunu süzüp bir tencereye koymalı. Ayrıca bir buçuk kaşık sadeyağda kavrulmuş soğanı üstüne sermeli. İki kepçe et suyu, bir iki tane defne yaprağı, kekik ve karanfili beze sarıp içine atmalı. Bir tane havucu doğramalı. Tuz, biber ekip aheste ateşte pişirmeli. Ba'de yalnız kerevizleri çıkarıp üzerine beyaz salça dökmeli ve limon sıkıp sofraya arz etmeli.

Garnitürlü Kereviz Kotleti

Soyulduktan sonra bütünce haşlanmış kerevizleri bezle kurulayıp halka halka dilmeli. İyice soğutmalı. Dilimleri peksimet tozuna, ba'de yumurtaya, tekrar peksimet tozuna buladıktan sonra tereyağda kızartmalı. Tabağa dizerek üzerine tereyağda kavrulmuş maydanoz koyup sofraya arz etmeli.

Lahana

Kedman'ın[10] bir hayli hassalar isnat ettiği lahananın göbekli, kıvırcık, Brüksel, kara namıyla envaı vardır.

Kıvırcık lahana, bazı çorbalar ile sair yemeklere konur. Göbekli lahanadan kapuska, dolma, turşu yapılır. Karalahananın salatası ile ezme-

10 Hazırlayanın notu: Kim olduğu tespit edilemeyen bir Avrupalı bilim adamı.

si nefis olur. Brüksel lahanası dahi ceviz büyüklüğünde olup garnitür ve yemek yapılır.

Yemek yapılacak lahanayı el ile yoklamalı, katı ise yemek, gevşek ise dolma yapmaya yarayacağından ona göre almalıdır.

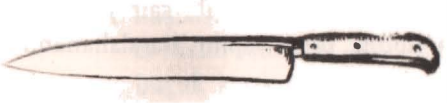
Lahana Kapuskası

Yağlı eti kuyruk koçanıyla beraber alıp yarım el kadar parçalara ayırdıktan sonra biraz su ile yumuşayıncaya kadar haşlamalı, ba'de suyunu süzüp iki baş doğranmış soğan ile bir kepçe sadeyağda kavurmalı ayıklanmış ve ortasındaki koçanı çıkarılmış lahanayı sekiz parçaya ayırıp ete karıştırmalı. Üzerine tuz, bir kahve kaşığı toz kırmızı biber, et suyu koyup orta ateşte ilik gibi oluncaya ve suyunu çekip yağı kalıncaya kadar pişirmeli.

İhtar: Bazı hanımlar lahananın kokusunu gidermek için haşladıktan sonra pişirirler.

Kavurmalı Lahana Bastısı

Orta boy bir göbekli lahananın zedelemeden koçan tarafından ucu sivri bir bıçak ile içini oyup çıkarmalı iyice yıkadıktan sonra oyulan yeri üste gelmek üzere tencereye oturtmalı etrafına birkaç tane doğranmış havuç ve ortasına bol yağ ile ısıtılmış kış kavurmasını doldurmalı. Tuz, kırmızı biber, bir kepçe su ve domates salçası koyup orta ateşte ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli. Ve tabağa bütünce çevirmelidir.



Salçalı Brüksel Lahanası

Lahanaları yıkayıp tuzlu suda haşladıktan sonra suyunu süzmeli. Bir miktar tereyağ, tuz, biber, hindistancevizi ile kavurmalı. Ba'de beyaz salça ilave edip karıştırmalı. Tabağın ortasına kümelemeli; etrafına tereyağda kızartılmış ekmek dilimlerini dizmeli ve et suyu ile tavladıktan sonra sofraya arz etmeli.

بروکسل لاخانی

Brüksel lahanası

Bütün Lahana Dolması

Beyaz ve sıkı bir lahananın koçanını çıkarıp ortasını biraz oymalı. Ayrıca fıstık, üzüm ile dirice pişirilmiş pilavı doldurup bir helvahane tencereye oturtmalı. Üzerine kırmızı biberle yapılmış bol yağlı domates salçasını döküp orta ateşte pişirmeli.

Etli Lahana Dolması

Lahana yapraklarını ayırıp kaynar suda haşladıktan sonra sıkarak süzmeli. Ortasındaki kalın damarını çıkarıp incelerinden yarım el kadar kesmeli. Yağlı koyun etini makineden geçirdikten sonra iki yaş soğan, pirinç, tuz, bol biber ve yarım kepçe su ile karıştırıp yapraklara birer miktar koyup sarmalı. Tencerenin dibine iki kat yaprak serip üstüne dolmaları dizmeli. Bir miktar su koymalı. Dolmalara temas edecek kıt'ada bir kabak kapamalı. Tencerenin kapağını örtüp hafif ateşte pişirmeli.

Zeytinyağlı Lahana Dolması

Lahana yapraklarını haşlayıp damarlarını çıkardıktan sonra ince yapraklarına yalancı dolma içi (İkinci Kısım sahife 81 [181]) koyup altı yedi santim boyunda sarmalı. Tencerenin dibine yaprak serip üzerine dolmaları dizmeli. Yarım kepçe zeytinyağı, iki üç kepçe su koyup orta ateşte pişirmeli.

İhtar: Bütün pişirilecek lahanaların dibi çabuk tutar. Dikkat etmelidir.

کارا لاخانا

Karalahana

Mülhiye

Mülhiye midevi ve hazım bir nebattır. Taze naneye benzer. Bilad-ı harede pek çok ekl ederler.

Mülhiyenin kök tarafındaki müdevver yaprakları acı olduğundan onları ayıklamak iktiza eder. Diğer yaprakları ayıklanarak pişirilir.

Mülhiye Yahnisi

Kuşbaşı doğranmış yağlı eti tencere kebabı pişirdikten sonra iki baş rendelenmiş soğan ve bir kaşık yağ ile açık pembe renk alıncaya kadar kavurmalı içine bolca et suyu koyup kaynatmalı. Mülhiyenin yapraklarını yıkayıp kıymalı ve kaynamakta olan suya atmalı. Tuz, biber, iki diş doğranmış sarımsak koyup pişirmeli. Mülhiye piliç eti ile de leziz olur.

Hıyar

Hıyar, meyve ile sebze arasında bir nebattır. Kabak gibi dolması bastısı yapılır. Bizde Langa, Rus ve kornişon cinsleri mebzulen yetişir. Kornişon cinsinden güzel sirkeli turşu olur.

Salçalı Hıyar Tavası

Langa hıyarlarının kabuklarını soyup dörde böldükten sonra her parçayı da ikiye doğramalı. Ortasından çekirdeklerini kazımalı. Tuzlayıp bir saat kadar terk etmeli. Ba'de yıkayıp bir kaşık tereyağda pembece kavrulmuş iki baş soğana karıştırmalı. İçine biraz et suyu, yarım kaşık şeker, yarım kahve fincanı sirke koyup pişirmeli. Ba'de süzüp helleye buladıktan sonra yağda kızartmalı ve üzerine yağda kavrulmuş maydanoz ekip domates salçasıyla sofraya takdim etmeli.

Hıyar Dolması

Soyulmuş hıyarları ortasından dilip yarılarından kesmeli. Çekirdeklerini çıkar-

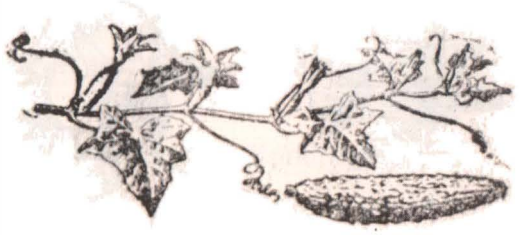
malı ve tuzlu suda haşlamalı. Suyunu süzüp tabağa dizmeli. Üzerine biraz sütlü salça, onun üstüne de rendelenmiş peynir ekip tereyağ gezdirmeli. Kızarıncaya kadar fırında pişirmeli.

Ekmekli Hıyar

Soyulmuş hıyarı rendeden geçirmeli. Bir baş soğanı rendeleyip bayat iç ekmeği hıyar ve soğan suyu ile tavlamalı. Bulgur haline gelinceye kadar ovmalı hıyar ile soğanı bir miktar tuz, sirke, dövülmüş üç, dört diş sarımsak ile ekmeğe karıştırmalı. Arabistan'da ara sıra yapılan soğuk öğün yemeklerindendir.

Kisa[11]

Bu da hıyara müşabih fakat bir iki arşın boyunda bir sebzedir. Gayet gevrektir. İzmir, Rados[12] ve bazı memleket-i harede mebzulen yetişir. Oralarda hıyar gibi ekl edilirse de yemeğine tesadüf etmedim. Fakat dolması yapılabilecektir.



Havuç

Sebzeler içinde oldukça mugaddidir. Sarı pembe, beyaz, mor renkte havuçlar olduğu gibi bodur, fındık şeklinde dahi vardır. Bodur havucun turşusu nefis olur.

Havuç tatlılığı hasebiyle yemeklere ve bilhassa salçalara lezzet verir.

Taze ve körpe olanları gayet hafif kazımalıdır.

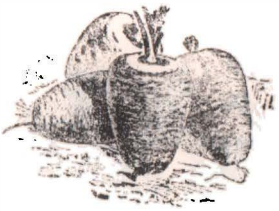
11 Hazırlayanın notu: Acurun Arapça adı.
12 Hazırlayanın notu: Rodos.

Havuç Basi'isi

İri havuçları kazıdıktan sonra üzerini süslemeli. Ve halka halka doğramalı irice kuşbaşı doğranmış eti biraz soğanla tereyağda kavurup bir miktar su ile kaynatmalı. Etler yumuşadıkta içine havuçları atıp tuz, biber, biraz maydanoz ilave edip pişirmeli. Arzu olunursa buna bir iki diş sarımsak dahi konabilir.

Salçalı Havuç

Kazınmış havuçları arzu edilen şekilde doğradıktan sonra iki baş bütün soğan ile havuçları tencereye koymalı. İçine maydanoz, tuz, biber, yarım kaşık toz şekeri bir iki kepçe et suyu ilave edip pişirmeli. Ba'de soğanları tencereden çıkarıp bir miktar beyaz salça karıştırarak kotarmalı.



بودور خاووع

Bodur havuç (üstte).
Fındık havucu

فیندیق خاووچی

Zeytinyağlı Havuç

Kazınmış havuçları arzu edilen şekilde doğradıktan sonra halka halka doğranmış iki baş soğanı yarım kepçe zeytinyağında öldürmeli, içine beş altı diş sarımsak ilave ederek birkaç defa daha çevirmeli. Havuçları içine karıştırmalı. Bir miktar su, yarım kepçe zeytinyağı, tuz, biber ve kereviz yaprağı, maydanoz ilave ederek pişirmeli.

Bezelyeli Havuç

Kazınmış ve arzu edilen şekilde doğranmış havuçları bir kaşık tereyağda kavrulmuş bir baş soğan, maydanoz, biber, bir kepçe et suyu ile pişirmeli; indirileceğine yakın bir kutu haşlanmış iç bezelyeyi ilave edip birkaç taşım daha kaynadıktan sonra tabağa kotarmalı. Üzerine beyaz salça dökmeli.

Havuç Tavası

Havuçları tuzlu suda haşladıktan sonra boyuna dilmeli. Ba'de yumurtalı helleye bulayıp zeytinyağında kızartmalı. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökmeli.

Havucun Imambayıldısı

Kazınmış havuçları patlıcan imambayıldısı gibi dilip tencereye dizdikten sonra içine, soğan, sarımsak, maydanoz, kereviz yaprağı, tuz, biber, bir buçuk kepçe zeytinyağı, iki kepçe su koyup pişirmeli.

Havuç Oturtması

Bu da patlıcan oturtması gibi pişirilir.

Nohut

Nohut sebzelerin en mugaddisidir. Mütenevvi yemeği olmasa da birçok yemeklere girer, lezzet verir. Tazesi pek az yenir. En ziyade kurusu matbuhlarda kullanılır. İspanya cinsi nohut gayet iri ve leziz olur. Yerli nohutlar içinde Biga nohutu meşhurdur. İyi pişmiş nohudu bölmek pek müşküldür. Çünkü bir iki senelik bayat nohutları tazesi ile karıştırarak satarlar. O gibilerin bazısı pişmiş, bazısı da sert olur. Alırken emin yerlerden almalıdır.

Nohudu ilik gibi pişirmek için en iyi usul; bir kıyyesine iki avuç dolusu tuz, tatlı su koyup on on beş saat ıslatmalı. Ba'de nohutları çıkarıp tencereye koymalı, üzerine bolca tatlı su doldurup haşlamalı. Suyunu ayı-

rıp kabuklarını ayıkladıktan sonra tekrar haşlanan suya atmalı. Pişirileceği zaman suyun içinden almalıdır. Suda durdurulmayan nohutlar kurur ve sertleşir. Bu usulde en sert nohutlar hamur gibi dağılır.

Bir de nohut, tuza yatırıldıktan sonra tatlı su ile toprak güvece konup fırında pişirilirse daha iyi olur.

Nohut Bastısı

Kuşbaşı doğranmış eti tencere kebabı (İkinci Cilt sahife 24 [s. 129]) gibi pişirmeli. Birkaç baş rendelenmiş soğanı bir kepçe yağda öldürdükten sonra etlere ve haşlanmış nohuda, üç kepçe su ilave edip tuz, biber ekmeli. Orta ateşte pişirmeli.

Nohut Köftesi

Akşamdan ıslatılmış nohudun kabuklarını çıkarıp bir mermer havanda macun gibi oluncaya kadar dövmeli. İçine bir iki yumurta sarısı, tuz, biber, maydanoz karıştırıp yuvarlak köfte yapmalı. İster sade, ister zeytinyağında kızartıp sıcak iken sofraya arz etmeli.

Tahinli Nohut Ezmesi

Buna Arabistan'da nohudun ism-i Arabisi olan humus namını verirler ve kebapçı dükkânları gibi nohut ezmesi yapan dükkânlara pek çok tesadüf edilir.

Suret-i İmali: İlik gibi haşlanmış nohudu su içinde olarak kızgın külde bırakmalı. Birkaç diş sarımsağı tuz ile dövmeli. (Altı kepçe için) içine dört kaşık tahin, iki üç tane limon suyu ilave edip bir ağaç havan eli ile ezerek karıştırmalı. Tahin kar gibi ağardıkta içine bir miktar nohut koyup yine havan eli ile macun gibi oluncaya kadar ezmeli. Bu suretle beş altı kepçe nohudu azar azar ilave ederek dövmeli. Pek katı olursa ara sıra nohut suyundan ilave etmeli. Boza kıvamından daha koyu oldukta içine bir miktar ince kıyılmış maydanoz karıştırıp tabağa kotarmalı. Üzerine bir miktar daha maydanoz, birkaç tane bütün nohut, bolca zeytinyağı koyup karabiber ekmeli. Ilık iken sofraya arz etmeli.

Soğuk olarak dahi ekl edilir. Ve zeytinyağı yerine eritilmiş tereyağ dahi gezdirilir ve limon suyu yerine ekşi turunç suyu konursa daha leziz olur.

Topik

Akşamdan ıslatılmış nohudun kabuklarını çıkarıp mermer havanda bir miktar soğan, patates ile macun gibi oluncaya kadar dövmeli. Ayrıca bolca çentilmiş soğanı tuzlu suda haşladıktan sonra süzüp içine ağız yakacak derecede karabiber, yenibahar, tarçın, fıstık, üzüm tahin karıştırmalı. Nohuttan yumurta büyüklüğünde alıp yarım parmak kalınlığında olmak üzere kurabiye şeklini vermeli ortasına yapılmış soğanlı içten bolca koyup üstüne de bir tane daha kapamalı. Ve etrafını bastırıp temiz tülbende sarıp bağlamalı Bu suretle yapılacak topikleri dibi düz tencereye dizip üzerine çıkıncaya kadar su doldurmalı, bir buçuk iki saat kadar orta ateşte haşlamalı. Suyunu süzüp tülbentlerden çıkarmalı. Tarçın ekip sıcak iken sofraya arz etmeli.

Arzu olunursa buna gayet ince kıyılmış bol soğanlı kıyma dahi konur.

Kavata

Domatese müşabih koyu yeşil renkli sert bir sebzedir. Biraz lezzetsiz acı olduğundan pek az kimseler rağbet eder. Durursa kızarır. Yeşili daha çok sarf edilir. Yemeği, turşusu yapılır.

Kavata, haşlandıktan sonra baskıda suyu süzülerek pişirilir.

Kavata Musakkası

Haşlanmış ve suyu süzülmüş kavataları dörde bölmeli. Ayrıca rendeden geçirilmiş iki baş soğanı iki kaşık sadeyağda kavrulduktan sonra içine kıyma, bir miktar su, domates suyu ve kavataları koyup tuz, biber ilave ettikten sonra orta ateşte pişirmeli.

Kavata Oturtması

Kavataları haşladıktan sonra sap tarafından kesip içini oymalı. İçine maydanoz, tuz, biber konmuş ve doğranmış soğanla kavrulmuş kıyma doldurup üzerine bir miktar domates salçası ve su ilave ederek orta ateşte pişirmeli.

Kavata Dolması

Kavata oturtması gibi kavataların içini oyup hazırlamalı. Bir miktar yağlı kıymayı bir baş çentilmiş soğan, nane, maydanoz, tuz, tarçın, pirinç ile domates suyu karıştırıp kavatalara doldurmalı. Tencereye dizip üzerine bir kaşık tereyağı, bir miktar su koyarak pişirmeli.

Marul

Marul dahi hıyar gibi salatalık bir nebat ise de ilkbaharda yemeğinden ziyade çiğ olarak yenir. Birkaç cins marul vardır. En meşhuru Yedikule'nin beyaz yağlı ve göbekli olan cinsidir. Bir de kara marul vardır ki rengi koyu yeşil ve göbeği hemen yok gibi ve taamı da biraz acımtıraktır.

Marul Bastısı

Marulun kalın yapraklarını dörde bölüp yıkamalı. Ayrıca kuşbaşı doğranmış eti tencere kebabı gibi pişirip içine iki baş rendelenmiş soğan, iki kaşık tereyağ koyup kavurmalı. Ba'de bir miktar et suyu veya adi su ile marulları ilave edip pişirmeli. Bu sırada tuz, biber ekmeli.

Farsalı Marul

Marulun üzerinden birkaç kat yapraklarını soyup kökünü de kesmeli. Tuzlu kaynar suda beş altı dakika haşlamalı. Soğuyunca yapraklarını ayırmadan ikiye yarmalı. Ayrıca yapılmış farsayı ortasına koyup üzerine su ile tavlanmış ekmek kırıntısı serptikten sonra marulun yarısını üstüne kapamalı. Ve bir temiz iplik ile bağlamalı. Üzerine koyunun iç gömleğini sarıp hazırlamalı. Bir tencereye yarım kaşık yağ, bir karanfil saplanmış bütün bir baş soğan, ikiye bölünmüş bir havuç, maydanoz, et suyu ve marulları koyup bir saat kadar ateşte pişirmeli. Ba'de sudan ve gömlekten çıkarıp tabağa koymalı. İspanyol salçasını biraz et suyu ile sulandırdıktan sonra yağda kızartılmış ve incecik kıyılmış mantar, tuz, biber, tarçın, yarım kahve kaşığı toz şekeri ilave ederek birkaç dakika kaynatmalı, üzerine yarım limon sıkıp tabaktaki marulların üzerine dökmeli.

Iştır

Iştır, yabani mülhiyedir.[13] Fakat bostani olana müşabih değildir. Ufak yapraklı, iki üç santim boyunda bir nebat olup ilkbaharda toplanır ve tıpkı mülhiye gibi pişirilir.

Hodan[14]

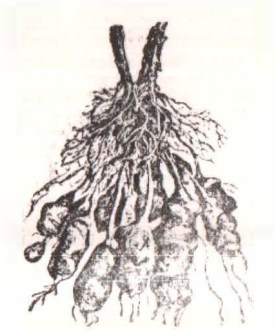
Buna sığırdili dahi derler, yabani bir ottur. Bunun yapraklarını bütün olarak haşladıktan sonra ikişer ikişer helleye bulayıp zeytinyağında kızartmalı, halka halka doğranmış ve kavrulmuş soğan, kıyılmış maydanoz koyup üzerine kızartılmış sığırdilini istif etmeli. Tuz, biber, yarım limon, yarım kaşık şeker ekip bir kepçe de su koyarak birkaç taşım kaynatmalı.

13 Hazırlayanın notu: Bilimsel adı *Chenopodium urbicum* olan, Anadolu'da sebze olarak kullanılan bir yabani bitki.

14 *Borago officinalis.*

Yerelması

Yerelması, kış sebzelerindendir. Pişirirken hepsi bir kıt'ada doğranmış olmalıdır. İrili ufaklı doğranırsa bir kısmı pişer ve diğer kısmı pişmez. Bir de sebzeciler bayatı ile tazesini karıştırarak satarlar. Bunun da bayatı geç pişeceğinden daima tazesinden almalıdır. Tazesinin rengi açık olur. Bayatının ise, su ile ıslatıla ıslatıla, rengi kararır.



Yerelması Oturtması

Hep bir boyda olan iri yer elmalarının kabuğunu soymalı. Muntazam bir şekil verip içini oymalı. Yağda biraz kızarttıktan sonra tepsiye dizmeli. Ortasına soğanla kavrulmuş kıyma, tuz, biber, koymalı. Bir miktar et suyu veya adi su gezdirip pişirmeli. Buna domates salçası dahi konur.

Zeytinyağlı Yerelması

Bir iki baş soğanı rendeden geçirdikten sonra bir kepçe zeytinyağında rengi pembeleşmeye başlayıncaya kadar kavurmalı. Kabukları soyulmuş ve istenilen şekilde doğranmış yer elmalarını içine atıp üzerine tuz, biber, yarım kaşık toz şekeri, iki üç kepçe su, yarım kepçe zeytinyağı koyduktan sonra pişirmeli.

Soğutup arzu olunursa limon sıkmalı.

Salçalı Yerelması

İri yer elmalarını soyup domates şeklini verdikten sonra içlerini boşaltmalı. Ortasına yağlı kıyma ile karıştırılmış pirinçli yaprak dolması içini koyup tepsiye dizmeli üzerine su, domates salçası gezdirip orta ateşte pişirmeli.

Dördüncü Kısım

4. cildin başlık sayfası

Mehmed Reşad

Fenn-i Tabâhat

Dördüncü Kısım

Bütün inas mekteplerine kabul edilmiştir.

Ev idaresini deruhde edecek olan kızlarımızın hayatta her gün birkaç saat meşgul olacakları mutfak işlerini sıhhate nafi ve zevk-ı millimize muvafık bir surette tertip ve ihzar etmeyi ve en acemi bir hanıma gayet basit ve sade bir surette yemek pişirmeyi öğretir mükemmel yemek kitabıdır.

Müteadid resim ve eşkali ve bir hayli mutfak istilâhâtı [terminologi] muhtevidir.

Tab' ve Neşri: Nefiz Kütüphanesi

İstanbul – Şirket-i Mürettibiye Matbaası

1341 Hicri[1]

1 1922-1923.

Hafif Tatlılar

Pastacı Kreması

I Üç dirhem süte iki yemek kaşığı *korn fluvur*[1] veyahut has un koyup iyice karıştırmalı. Çalkanmış üç yumurta sarısı, 60 gram toz şekeri, birkaç damla çiçek suyu veyahut diğer arzu edilen koku ile çalkayıp süte karıştırmalı orta ateşte karıştıra karıştıra pişirmeli. Pastacılar bu kremaya süt yerine adi su korlar. Ve buna adi krema dahi derler. Bunun içine badem sübyesi, kakao gibi şeyler konursa o nam ile yâd edilen krema imal edilmiş olur.

Çikolatalı Krema

On tane yumurta sarısını 125 gram toz şekeri ile iyice vurmalı. Rengi ağardıkta içine 50 gram kakao karıştırılmış 300 dirhem sütü ilave etmeli. Orta ateşte mütemadiyen karıştırarak kaynatmadan pişirmeli.

Vanilyalı Krema

Parça parça doğranmış vanilyayı 300 dirhem kaynar suya atıp tencerenin kapağını kapamalı. İyice soğutmalı. 125 gram şeker on yumurta sarısı ile köpük haline gelinceye kadar vurmalı. Ve sütü süzüp içine karıştırmalı. Orta ateşte karıştıra karıştıra kaynatmadan pişirmeli.

Bademli Krema

150 tatlı, on gram acı bademi ayıklayıp havanda bir ufak kahve fincanı suyla macun gibi oluncaya kadar dövmeli. Ve 300 dirhem kaynar süte karıştırıp tencereyi yere almalı, 100 gram toz şekerini altı yumurta sarısı ile iyice vurduktan sonra bademli süte karıştırmalı. Ve yarım kaşık *kornflur* ilave edip karıştıra karıştıra orta ateşte pişirmeli. Sütün içine badem taneleri kalmamak için süzüp sıktıktan sonra yumurtayı karıştırmalıdır.

1 Hazırlayanın notu: İngilizce *cornflour*, mısır nişastası.

Akideli Krema[2]

Bir kremayı pişirip tabağa koyduktan sonra soğutmalı. Üzerine hafifçe toz şekeri atmalı.

Akide yapmak için akide tavasına ateş koyup üzerini kızdırmalı. Bu sırada şekerler yanarak akide halini alır.

İhtar: Krema pişirmesi fevkalade dikkate muhtaçtır. Yumurta süte karıştırıldıktan sonra pişinceye kadar kullanılmamış yeni bir ağaç kaşık veyahut kepçe ile mütemadiyyen karıştırmalı. Ve yumurtaları dondurmamalıdır. Şayet yumurtalar donarsa süzmelidir. Fakat leziz olmaz. Lokantacılar kremalara bir miktar has un veyahut *kornflur* veya nişasta korlar.

عقيده طاواسي

Akide tavası

Adi Krema

300 dirhem ılık süte bir kaşık dolusu nişasta, birkaç damla çiçek suyu, 75 dirhem toz şekeriyle vurulmuş üç yumurta sarısını karıştırıp hafif ateşte karıştırmak suretiyle kaynatmadan pişirmeli.

Kaymaklı Krema

4[3] kaşık beyaz un, 300 dirhem vanilyalı süt,[4] on yumurta sarısı ve 100 dirhem toz şekeri ile vanilyalı kremada tarif olunduğu üzere bir krema pişirip tabağa boşaltmalı ve soğutmalı. On tane yumurtanın beyazını köpük haline gelinceye kadar çalkadıktan sonra kremaya karıştırmalı. Ve tekrar tel ile çalkamalı. İçine şeker şurubu gezdirilmiş kalıplara koyup hafif fırına sürmeli. Yarım saat sonra çıkarıp soğutmalı. Ve kalıbı sıcak suya batırıp tabağa çevirmeli.

2 Hazırlayanın notu: *Crème brulée* tarifidir.

3 Hazırlayanın notu: "40" yazıyor ama bu çok fazla, dizgi hatası olmalı.

4 Vanilyalı süt yapmak için 300 dirhem sütü kaynatmalı içine bir dirhem dövülmüş vanilya atıp süt soğuyuncaya kadar tencerenin kapağı kapalı olduğu halde bırakmalı. Ba'de süzüp istimal etmeli.

Baba Tatlısı[5]

Baba tatlısını biraz sıcak hafif şeker şurubunda dağılmayacak derecede pişirmeli, ba'de koyu şuruba batırıp çıkardıktan sonra tabağa dizmeli. Üzerine arzu olunursa kaymak koyup sofraya arz etmeli.

Baba tatlısı hamur kokacağından o kokuyu kapatmak için şurubuna biraz vanilya veyahut çiçek suyu gibi kokulu şeyler koymalıdır. Baba tatlısı, badem sübyesi, reçel ve sair şuruplar ile de imal edilir.

Bağdat Sütlacı

100 dirhem pirinci bir okka sütle ateşte karıştırarak iyice pişirmeli. Ve içine dövülmüş yarım gram sakız koymalı. Ba'de büyük düz tabaklara iki parmak kalınlığında dökmeli. İyice soğutmalı. Sofraya takdim edileceği zaman üzerine gayet koyu kestirilmiş şeker şurubu gezdirmeli. Bu sütlaç lapa gibi pişirilecektir.

Pelteli Sütlaç[6]

Bağdat sütlacı gibi şekersiz bir koyu sütlaç pişirip düz tabaklara bir parmak kalınlığında dökmeli. Soğudukta üzerine bolca şekerle yapılmış pelteyi ılık bir hale gelinceye kadar soğutup dökmeli. Ve sütlacın her tarafını bir parmak kalınlığında duvaklamalı. İyice soğutup sofraya arz etmeli.

Arzu olunursa bunun peltesini ananas, çilek ve saire şuruplardan biriyle de pişirebilirsiniz.

Sütlaç

Ayıklanmış ve iyice yıkanmış bir kepçe helimeli pirinci bir miktar suda haşladıktan sonra bir okka soğuk süte karıştırıp ateşe oturtmalı. Kaynayıncaya kadar karıştırmalı. Pirinçler iyice piştikte içine 75 dirhem şeker atmalı. Eriyip süte karıştırdıkta indirip savurarak kâselere boşaltmalı.

Bazı hanımlar bakır süt taslarını kıvılcımlı ateşe oturtup içine sütlacı boşaltır. Orada yarım saat kadar kaynamadan bırakırlar. Bu suretle kaymağı kalın olur. Bir de sütlacı kâselere boşaltıp biraz soğuttuktan sonra fırına sürerler. Ve üzerini kızartırlar.

5 Hazırlayanın notu: Muhtemelen günümüzde Mustafakemalpaşa tatlısı diye bilinen, kuru halinde hazır satılan peynir tatlısıdır.

6 Hazırlayanın notu: Gaziantep mutfağının zerdeli sütlacına benzer.

Muhallebiciler sütlacın suyuna pirinç unu koyup pişirirler ki bu da helimeli olur.

Frenk Arpası Sütlacı

Elli dirhem Frenk arpasını yıkadıktan sonra biraz su ile iyice yumuşayıncaya kadar pişirmeli. Ba'de bir okka kaynar suyu üstüne boşaltıp helimeleninceye kadar ara sıra karıştırmak üzere kaynatmalı. Ba'de 75 dirhem şeker atıp eridikte kotarmalı.

Frenk arpasına yarım avuç da pirinç veyahut bir kaşık pirinç unu karıştırılırsa o da nefis olur.

Muhallebi

Sütlü, su muhallebisi olmak üzere iki nevdir. Sütlü muhallebi yapmak için bir okka süte 50 dirhem pirinç unu bir kaşık nişasta[7] karıştırıp tencereyi ateşe oturtmalı karıştıra karıştıra pişirmeli. Piştiğini anlamak için içine yanmış külsüz bir ateş sokup çıkarmalı. Ateş kararmamış ve üzerine muhallebi yapışmamış ise kıvamında pişmiş demektir. Ba'de içine toz şekeri[8] ilave edip eritinceye kadar karıştırmakta devam etmeli. Tabaklara boşaltıp soğumaya terk etmeli.

İs kokmasını arzu edenler tencerenin altında çıralı odun yakarak pişirmelidir.

Muhallebi yalnız *kornfluvur* ile dahi pişirilir o da gayet nefis olur.

Kazandibi yapmak arzu olunursa muhallebiyi dibi düz tencerede pişirmeli ve boşalttıktan sonra içinde iki parmak bırakmalı ve ateşin üzerine bir sac koyup tencereyi de onun üzerine oturtarak suyunu çekinceye kadar bırakmalı. Ba'de indirip soğutmalı. Bunu düz keski veya eysiren ile kazıyarak çıkarmalı ve kızarmış tarafı üste gelmek üzere tabağa kotarmalı.

Muhallebinin sütüne vanilya, sakız, kakao, gül ve çiçek suları dahi konursa o nam yâd edilen muhallebi yapılmış olur. Bazı kimseler indirileceğine yakın içine iki üç tane çalkanmış yumurta sarısı ilave ederler. Bunun

7 Nişasta yerine *kornfluvur* konursa daha nefis olur.

8 Şekerin miktarını sahibe-i hane tayin etmelidir. Çünkü bazı zevat muhallebiyi gayet az şekerli, bazıları ise çok şekerli severler. Arzuya göre miktarını tezyid veya tenkis etmelidir.

sütüne ya vanilya veyahut kokulu diğer bir madde koymalıdır ki yumurta kokusunu izale etsin.

Muhallebiciler pirinç ununu el değirmenlerinde sübye halinde çekip pişirirler.

Su muhallebisi – Pirinç ununu bol su ile değirmende çekip sübye yaptıktan sonra bir miktar nişasta karıştırarak pişirirler. Ve tabağa, yahut tepsiye döküp soğuturlar. Üzerine şeker, süt ve kaymak koyarak veya pekmez dökerek sofraya takdim ederler.

Bazı mahallerde yalnız nişasta ile de muhallebi pişirirler.

أی سیره‌ن

Eysiren

TAPİOKA MUHALLEBİSİ

Şekersiz sütlü bir muhallebi pişirmeli. Bir parmak kalınlığında tabaklara dökmeli. Ayrıca akşamdan suda ıslatılmış bir kepçe tapiokayı frenküzümü reçelinin suyu ile pişirmeli. (Bu da tıpkı muhallebi gibi pişirilir ve 300 dirhem suya bir kepçe tapioka kifayet eder.) Soğumaya yüz tuttukta bir parmak kalınlığında muhallebinin üzerine dökmeli. İyice soğutmalı. Üzerine frenküzümü reçelinin tanelerini dizip sofraya arz etmeli.

Bu muhallebi çilek, vişne, ananas ve sair reçel şuruplarıyla da pişirilir.

TAVUKGÖĞSÜ

Bir tavuğu keser kesmez içini boşaltıp sıcak suya daldırmalı ve tüylerini yolmalı, eti yumuşayıncaya kadar suda haşlamalı. Beyaz göğüs etlerini çıkarıp soğuk suya atmalı, incecik ditmeli. Bunu beş on defa soğuk suda yıkadıktan sonra suyunu süzmeli. İki kıyye sütü helvahane tencereye koyup biraz ısıttıkta bir kâseye üç dört kepçe süt ayırıp buna iki kepçe pirinç unu, bir kaşık *kornfluvur* ve tavuğun didilmiş göğsünü azar azar ve ateşte kaynamakta olan süte alıştırarak ilave etmeli. Harlı ateşte durmadan kepçe

ile ezerek karıştırmalı. Pirinç unu kokusu zail oldukta ve yukarıdan aşağıya dövüldükte uzar ise pişmiş olacağından içine bolca toz şekeri koyup tekrar karıştırmalı, şeker eridikte tencereyi yere alıp tabaklara veya kalıba boşaltmalı. Soğutup üzerine tarçın ekmeli.

Tavukgöğsünü koyuca pişirmeli ve icabında ateşini tezyid veya tenkis etmelidir.

İstanbul Tatlısı[9]

Şekersiz katıca bir sütlü muhallebi pişirmeli. Soğumaya yüz tuttukta ufak tartlet veya madlen kalıplarına doldurup tepsiye dizdikten sonra üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirmeli. Ba'de çıkarıp üzerine soğuk koyu şeker şurubu gezdirmeli iyice soğudukta tabağa çevirmeli ve çiğ kaymak ile sofraya arz etmeli.

Keşkül-i Fukara

Arabistan'ın gayet nefis ve meşhur tatlılarından biridir. Suret-i imali: Yarım okka tatlı bademi yarım okka çamfıstığı ile bir havanda macun gibi oluncaya kadar dövmeli. Bir tülbende bağlayıp üç okka has sütün içine atmalı. Ayrıca irice bir iki tane hindistancevizinin içindeki suyunu da ilave etmeli. Süt iki kıyye kalıncaya kadar ara sıra karıştırmak üzere kaynatmalı. Ba'de bademi sıkıp sütü bir elekten tencereye süzmeli, içine şekerini atıp eridikte ufak çini kâselere boşaltmalı. Ve soğutmalı.

Üzerine karpuz dilimi şeklinde gayet ince doğranmış hindistancevizi, kabuğu çıkarılmış ve doğranmış şamfıstığı, badem, kavrulmuş fındık, çamfıstığı, birkaç tane kuş üzümü, ekşi nar tanesi koyup sofraya arz etmeli. Pek meşhur olan bu tatlı ucuza çıkarmak için biraz badem koyup nişasta ile koyultulur.

Aşure

Kabuğu çıkarılmış bir ölçek buğdayı dokuz ölçek su ile kaynatmalı. Buğdaylar iyice yumuşadıktan sonra bir miktar pirinç, ayrıca haşlanmış kuru fasulye, nohut ilave etmeli pirinçler piştikte içine birkaç tane çekirdeği çıkarılmış kuru hurma, kabuğu soyulmuş ve haşlanmış kuru bakla, üzüm

9 Muharrir-i kitap tarafından ihtira edilmiştir.

karıştırmalı. Üzümler şiştikte şekerini atmalı. Eridikte bir miktar tuz, gül suyu koyup tencereyi yere almalı. Ve kâselere boşaltmalı. Soğudukta üzerine kavrulmuş fındık, badem, ceviz, fıstık, üzüm ekmeli. Aşureye misk dahi konur.

Süzme Aşure

Süzme aşure dahi adi aşure gibi buğdayı ezilerek pişirilir (buna üzüm, bakla, hurma konmaz) ba'de bir elekten geçirilir ve şekeri atılır ve bir miktar daha kaynatıldıktan sonra gülsuyu ekilerek kotarılır.

Sütlü Aşure

Adi veya süzme aşure pişirilip indirileceğine yakın içine bir miktar kaynar süt atılarak kotarılır.

Muhallebiciler aşureye bir miktar ararot veya pirinç sübyesi de korlar.

Zırva

Türkün pek kadim bir tatlısıdır. Sultan Orhan'dan itibaren beş altı hükümdarın imaretlerinde Ramazanlarda zırva verilmesi vakfiyelerinde muharrer olduğu gibi konacak erzağın cinsi ve miktarı ve nere mahsulünden olacağı da mündericdir.

Suret-i İmali: Bolca su ile yumuşak bir nişasta peltesi pişirildikten sonra içine kuru razaki üzümü, kuru incir, çamfıstığı, icabında pekmez veya bal konarak pişirilir.

Ramazanlarda fukaraya çorba yerine verilirdi.

Kestane Tatlısı

İki okka kestaneyi suda haşladıktan sonra kabuklarını soymalı. Makineden geçirip bir miktar vanilyalı süt, şeker şurubu ile kaynatmalı ve bir elekten geçirmeli. On yumurtanın sarısı ile akını köpük haline gelinceye kadar ayrı ayrı çalkayıp kestaneye karıştırmalı. Bu mahlulü yağlanmış kalıplara boşaltıp *ben mari* usulüyle fırında pişirmeli. Çıkarıp soğutmalı. Tabağa çevirip üzerine ananas şurubu ve reçeli ile de tezyin etmeli.

Zerde

Türklerin meşhur düğün tatlılarındandır.

Suret-i imali: Bir dirhem safranı bir kepçe gülsuyu ile kâseye koyup ağzı kapalı olduğu halde sekiz on saat ıslatmalı. Yarım okka rizon pirinci[10] iyice yıkayıp dört misli soğuk su ile ateşte dağılıncaya kadar pişirmeli. İçine az su ile ezilmiş ararot ilave edip karıştıra karıştıra pişirmeli pirinç ve ararot kokusu zail oldukta bolca şeker koymalı. Eridikte gülsuyu ile ıslatılmış safranı ilave edip karıştırmalı ve tencereyi yere indirip ağzını kapamalı ve soğuyuncaya kadar kapağını açmamalı ba'de tencerenin kenarından alarak ufak kâselere boşaltmalı. Üzerine fıstık, üzüm ve bulgur gibi dövülmüş kırmızı şerbet şekeri ekip sofraya arz etmeli.

Paluze – Pelte

Bir okka tatlı süte bir kepçe halis nişastayı ezerek karıştırmalı. Ateşte nişasta kokusu zail oluncaya kadar pişirmeli. Ba'de şeker ilave edip eridikte tencereyi yere alarak tabaklara tevzi' etmeli.

Pelte pişirilirken top top olmamasına dikkat etmeli ve koyu olursa bir miktar su, sulu ise biraz nişasta daha ilave etmelidir.

Şuruplu Paluze

Kara dut, portakal, mandalina, ahududu, Frenk üzümü gibi şuruplardan hangisi ile yapılması arzu olunursa bir miktar su ile sulandırıp içine (bir okka suya bir kepçe itibarıyla) nişasta karıştırmalı. Ve ateşte karıştıra karıştıra pişirmeli. Buna şeker ilave etmek iktiza etmez.

Mandalinalı Paluze

Mandalinaları dilim dilim soymalı. Şeker sürülmüş kalıbın etrafına dizmeli. İçine mandalina şurubuyla pişirilmiş paluzeyi döküp soğutmalı. Ba'de kalıbını sıcak suya batırıp tabağa çevirmeli. Etrafını şekerlemelerle tezyin etmeli.

10 Hazırlayanın notu: Kepeksiz bir pirinç çeşidi.

Elvan Paluze

Yarısı kara dut, yarısı da sütlü veya portakal şurubuyla pişirilmiş paluzeyi biraz soğumaya bırakmalı. Tatlı sürülmüş kalıba iki parmak kara dut şurubu ile pişirilmiş paluzeyi döküp soğutmalı. Üzerine diğer renkteki paluzeden koyup tekrar soğutmalı. Bu suretle kalıbı doldurup iyice donduktan sıcak suya batırıp tabağa çevirmeli.

Kaymaklı Paluze

Sütlü bir paluze pişirmeli. Tencereyi yere indirip biraz soğumaya bırakmalı. Ba'de kuşbaşı doğranmış lüle kaymağını içine karıştırıp şeker sürülmüş kalıba doldurmalı. Soğudukta tabağa çevirmeli.

Elmasiye ve Kompostolar

Bir okka tatlı suyu yüz dirhem şekerle kaynatmalı, ayrıca yüz dirhem suda onbeş yirmi yaprak balık tutkalını[11] eritmeli. Kaynamakta olan şekerli suya karıştırıp pişirmeli. Faniladan süzerek tatlı sürülmüş kalıba doldurup dondurmalı.

Elmasiyeye dahi kayısı, vişne, çilek, frenküzümü gibi meyve şurubu veya sularından birisi konarak da pişirilir ve o nam ile yâd edilen elmasiye tabh edilmiş olur.

Yumurtalı ve Mandalinalı Elmasiye

Bir okka suda bir miktar şekeri eritmeli. Ayrıca yüz dirhem suda on, onbeş yaprak balık tutkalını erittikten sonra içine beş yumurta akı ilave ederek köpük haline gelinceye kadar vurmalı ve tencereyi ateşe oturtup üzerine şekerli suyu dökmeli. Ve karıştıra karıştıra bir buçuk saat kadar pişirmeli. Ba'de bir faniladan[12] geçirmeli. Soğuyup donmaya başlamadan bir yumurta teli ile iyice dövmeli. Şeker şurubu sürülmüş kalıba mandalina dilimlerini dizip içine doldurmalı. Ve soğuk suya oturtup dondurmalı.

11 Jelatin namıyla da satılır.

12 Tel, teneke, faniladan yapılmış süzgeçler vardır. Bu gibi şeyleri fanila süzgecinden geçirmelidir. Yok ise eski temiz bir fanila parçasından süzmelidir.

Elvan Elmasiye

Kaç renkte olması matlup ise pişirilmiş elmasiyeyi o kadar kısma ayrıp her birinin içine muhtelif renkte şurup koyup karıştırmalı ve şeker sürülmüş kalıba bunlardan birini koyup dondurmalı ve diğerini üzerine koymalı. Tekrar dondurmalı. Bu suretle kalıbı doldurmalı.

Şekerlemeli Elmasiye

Pişirilmiş elmasiye kalıba konurken içine birkaç nev meyve şekerlemesi karıştırmalı. Ba'de dondurmalıdır.

Sütlü Elmasiye

Elmasiyeyi su yerine şekerli süt ile alelusul pişirmelidir.

Kaymaklı Elmasiye

Mandalinalı elmasiye gibi bir elmasiye pişirmeli. Soğumaya başladığı zaman içine 50 dirhem ezilmiş çiğ kaymağı karıştırıp kalıba doldurmalı ve soğutmalı.

Lüle kaymağı ise kuşbaşı doğradıktan sonra da karıştırılarak kalıba doldurulur.

Portakal Dilimi Elmasiye

Altı tane iri Yafa portakalını başından bir parmak kalınlığında kesip içlerini boşaltmalı. Ve suyu ile bir elmasiye pişirmeli. Ayrıca mandalina kabuklarını gayet ince dilerek portakalların içine birer parça koymalı. Elmasiyeyi içine doldurmalı. Çukur bir tabağa dizip suya oturtmalı. İyice dondukta bıçakla dört bölük ayırıp tabağa dizmeli.

Kartopu

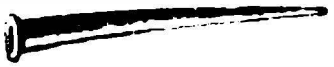
Kalaysız bir bakır tasta altı yumurtanın akını köpük haline gelinceye kadar vurmalı. Ba'de içine 40 dirhem toz şekeri karıştırmalı. Ayrıca vanilyalı bir okka sütü kaynatmalı köpük haline gelen şekerli yumurtayı bir kaşık ile tencerenin kenarından içine atmalı. Bu suretle tencereyi doldurup kapağını kapamalı. On dakika kaynatmadan pişirmeli. Kabardığı zaman bir kevgir ile çıkarıp tabağa dizmeli. Ve soğutup üzerine vanilyalı ve kakaolu salça gezdirmeli.

Çavdar Tatlısı

Kabuğu çıkarılmış ve dövülmüş çavdarı[13] biraz su ile kaynattıktan sonra suyunu süzmeli. Tabağa koyup üzerine çiğ kaymak koymalı ve toz şekeri ekmeli.

Elma Kompostosu

Tatlı Amasya veyahut Frenk elmalarını soyup üzerini bıçakla süsleyerek ortasındaki çekirdekleri boru ile çıkardıktan sonra soğuk suya atmalı tamamlandıkta tencereye dizmeli. Her birinin üzerine ikişer karanfil saplamalı. Bol limonla kestirilmiş şeker şurubu döküp aheste ateşte elmaları dağıtmadan pişirmeli. Ba'de soğutup tabağa çıkarmalı. Ve suyunu gezdirmeli. Elmaların ortasına kaymak konursa kaymaklı komposto namıyla yâd edilir.



Elma çekirdeklerini çıkarmak için boru

Armut Kompostosu

Bir boyda olan armutların sapı üzerinde olmak üzere içini çıkarıp kabuğunu soymalı ve tezyin etmeli. Soğuk suya atmalı. Bu suretle hepsi soyulduktan sonra bir tencereye yarım okka şeker koyup bir bardak su ile kaynatmalı ve bir limon suyu sıkıp armutları ilave etmeli. Orta ateşte pişirmeli.

Kuru Erik Kompostosu

Uryani veyahut sair iri taneli tatlı kuru erikleri yıkayıp bir bardak suyla kabarıncaya kadar orta ateşte pişirdikten sonra üzerine bolca şeker ilave ederek yarım saat kaynatmalı.

Kaymaklı Kuru Kayısı Kompostosu

Hep bir büyüklükte olan kuru kayısıların ortasından ufak bir delik açıp çekirdeğini çıkarmalı. Bol suda yıkayıp üzerine bir bardak sıcak su

13 "Quakeroats" namıyla paketler derununda satılır. Hazırlayanın notu: Quakeroats, çavdar değil, hazır satılan yulaf ezmesinin meşhur markasıdır.

dökmeli. Ağzını kapayıp beş altı saat bırakmalı, ba'de suyunu süzüp o su ile koyu bir şeker şurubu kaynatarak kayısıları içine atmalı. Hafif ateşte yarım saat kadar pişirip soğutmalı. Ortalarına iri fındık kadar kaymak koyup tabağa dizmeli. Üzerine şurubu gezdirmeli.

Çikolatalı ve Kaymaklı Kayısı Kompostosu

Kaymaklı bir kayısı kompostosu pişirip dizmeli. Bir yemek kaşığı dolusu kakaoyu iki üç kaşık su ile ezip kompostonun şurubuna karıştırmalı ve yarım saat kadar pişirip soğutmalı. Bade kaysıların üzerine dökmeli.

Ayva Kompostosu

Bir boyda olan ayvaları boyuna ikiye bölüp ortasını oyarak katı kısmı ile çekirdeklerini çıkarmalı. Kabuğunu soyup üzerini süslemeli. Ve soğuk suya atmalı. Ayrıca yarım okka şekeri bir bardak su ile kestirdikten sonra ayvaları içine atmalı aheste ateşte rengi pembe oluncaya kadar pişirmeli.

Ayva sert ve adi cinsinden ise biraz su ile haşladıktan sonra kalan su ile şekeri kestirmeli.

Meringalı Ayva Kompostosu

Bir ayva kompostosu pişirip ayvaları tabağa dizmeli. Suyundan bir kepçe alıp üç yumurta akı ile köpük haline gelinceye kadar vurmalı. Ba'de ayvaların üzerini kamilen kaplayacak surette dökmeli ve hemen bir ılık fırına sürüp yirmi dakika kadar bırakmalı. Üzeri dondukta çıkarıp soğutmalı ve kalan şurubu gezdirmeli.

Elma, armut kompostolarından dahi bu suretle meringalı kompostolar yapılır.

Elmasiyeli Elma Kompostosu

Elma kompostosunu tabağa dizdikten sonra dilim dilim kesilmiş ananas elmasiyesini dizmeli, üstüne de ananas reçelinin tanesini koymalıdır.

Vişne Kompostosu

Yarım okka şekeri bir bardak suda kestirip içine ayıklanmış vişneyi atmalı. Vişneleri dağılmayacak derecede pişirmeli. Bunun şurubu sulu

kalırsa vişneleri komposto tabağına çekip suyunu bir müddet daha kaynattıktan sonra üzerine dökmeli.

Şeftali Kompostosu

Olgun olmayan et şeftalisini soyduktan sonra üzerini tezyin etmeli. İkiye bölüp ortasından çekirdeğini çıkarmalı. Yarım okka şekeri bir bardak su ile kestirdikten sonra şeftalileri içine atıp kaynatmalı. Suyunun koyu olması matlup ise şeftalileri içinden çıkarıp suyunu bir müddet daha kaynatmalı.

Portakal Kompostosu

Portakal kabuğunu içindeki beyaz kısmını kesip sarısını gayet ince doğramalı. Ve bir bardak suda haşladıktan sonra süzmeli. Mezkur su ile yarım okka şekeri kestirmeli, kabukları da içine atmalı. İki üç tane Yafa portakalının kabuklarını soyup dört kısma ayırmalı. Ve şekere atıp on dakika kadar orta ateşte pişirdikten sonra tabağa dizmeli, şekeri koyulaşıncaya kadar kaynatıp kabuklar ile beraber üstüne dökmeli.

Portakal Tatlısı

150 dirhem parça şekeri üzerinde sarı kabuğu kalmayıncaya kadar bir portakala sürmeli. Biraz kurutup dövmeli, dört yumurta sarısıyla yarım saat çalkamalı. İki tane peksimet tozunu üç yumurta akıyla vurup köpük haline getirmeli. Ve yumurtanın sarısına karıştırmalı. Şeker sürülmüş kalıbın dörtte üçüne kadar doldurup *ben mari* usulüyle bir saat kadar pişirmeli. Ba'de tabağa çevirip üzerine portakal reçeli gezdirmeli.

Badem Tatlısı

150 dirhem badem içini havanda macun gibi oluncaya kadar dövmeli. 50 dirhem toz şekeri, iki tane limon suyu ile cümlesini karıştırmalı. Yarısını bir tepsiye yarım santim kalınlığında sermeli. Diğer nısfını serçe parmağı kalınlığında yuvarlayıp tepsideki hamurun üstüne kafes gibi dizip biraz bastırmalı ve çukurlarına vişne reçeli doldurup fırında pişirmeli.

Meringa Kurabiyesi

Üç yumurta akını yirmi dirhem toz şekeriyle köpük haline gelinceye kadar vurmalı. Arzu olunursa bu sırada içine biraz toz vanilya koymalı. Kâğıttan bir külah yapıp buna doldurmalı. Bir tabaka Alikurna kâğıdının üzerine üç parmak ara ile sıkıp hemen hafif fırına sürmeli. On beş dakika pişirmeli.

Nazlaç

Akşamdan suda ıslatılmış kırık pirinci yıkayıp bir okka su ile lapa gibi oluncaya kadar pişirmeli. Yüz elli dirhem şeker koyup eritmeli katı ise bir miktar daha su koymalı. Bu adeta suluca lapa gibi olmalıdır. Tabaklara boşaltıp soğutmalı. Üzerine bolca dövülmüş ceviz veya fındık ekip sofraya arz etmeli.

Şuruplar, Reçeller, Şekerlemeler

Reçel ve şuruplarda kullanılacak şeker, kelle şekeri olmalıdır. Bu da mermer havanda dövülerek ince elekten geçirildikten sonra istimal edilmelidir.

Şeker Şurubu

Şurup kaynatılmış ve kaynatılmamış olarak iki türlü yapılır.

Şurubun koyuluğuna kıvam denir.

Alelumum şeker şuruplarına üçte iki nispetinde şeker ve bir nispetinde su konarak istenilen koyuluğu buluncaya kadar kaynatılır. Meyve suyu ile kaynatılacak şurupların nispeti ayrı olduğundan mahaline yazılacaktır.

Kıvama gelen bir şeker şurubu ber-vech-i ati usuller ile anlaşılır.

1- Şurubun üzerine üflendiği zaman yüzünde zar gibi bir şey hasıl olur.

2- Bir kaşık ucuyla biraz şurup alınarak kaşık evvela düz tutulup sonra yan tarafına eğildiği halde inci gibi bir şekil aldığı görülürse kıvama gelmiş demektir.

3- Baş ve şehadet parmaklar arasına biraz şurup alınarak bu parmaklar biraz açıldığı zaman iplik gibi uzarsa yine kıvama gelmiş olur.

Soğuk şurup dahi şeker, su veya meyve suyu ile karıştırılarak eritildikten sonra süzülür.

Bir de şurubun koyuluğunu iş'ar eden şurup derecesi vardır. Şurup kaynatılarak tencere yere alınır. Ilık oluncaya kadar bırakılır. Ba'de derece içine daldırılır. 30 dereceyi bulursa şurup kıvama gelmiş olur.

Ondan yukarısı daha kıvamlı olduğunu iş'ar eder.

Alet şuruba sokularak arzu edilen dereceden aşağı ise biraz daha kaynatılır. Koyu ise; su, ilave edilerek tekrar kaynatılır.

Velhasıl şurup kaynatmakta ülfet ve meleke hasıl etmek lazımdır.

Çünkü kıvamında kaynatılan şuruplar uzun müddet dayanır. İyice kaynatılmamış olan tahmir ederek bozulur. Pek katı kaynatıldığı halde dahi şişenin kenarlarında şeker billuratı bırakır.

شروب درجه‌سی

Şurup derecesi

Şeker Şurubunun Kestirilmesi

Ekşi bir meyve suyu ile yapılmayarak yalnız şeker şurubu istihsal edilecek ise kestirmek iktiza eder. Bu da yumurta akı, limon suyu, ateşte kızartılmış demir, kaba kâğıt ve saire suretiyle tasfiye edilir.

1- Üç okka şeker bir okka su ile çalkanmış iki yumurta akı ile karıştırıldıktan sonra kıvamını buluncaya kadar kaynatılır, ba'de süzülür.

2- Kaynamakta olan şuruba bir iki limon sıkarak kıvamını buluncaya kadar pişirilir.

3- Şurup kaynayıp yere indirileceğine yakın içine ateşte kızartılmış bir demir parçası birkaç defa daldırılarak karıştırılır.

4- Beyaz kaba kâğıt beş on dirhem su ile dövülüp çamur haline getirildikten sonra kaynamakta olan şuruba karıştırılarak üzerinde birikecek olan kirli kısmı kepçe ile alınıp tasfiye edilir.

Reçel ve Şuruplar Hakkında İcra Olunacak Te'kidat

1- Şurup, reçel kaynatıldıktan sonra hemen yüzer dirhemlik kâselere boşaltıp soğuk suya oturtulmalı. Ve surat-ı mümküne ile soğutmalıdır.

2- Tul müddet dayanması matlup olan şurupları kaynattıktan sonra sıcak iken şişelere koyup derhal ağızlarını mantarlamalıdır.

3- Gerek sıcak, gerek soğuk olarak şişelere konacak şurupları bir tülbentten süzerek koymalıdır.

4- Şurup yüzer dirhemlik şişelere konmalıdır.

5- Şişelere tıkanacak mantar gayet sıkı olmalı ve şuruba temas etmelidir.

6- Beş on sene dayanması matlup olan şurup şişelerinin ağızlarını mantarladıktan sonra hemen *mari*[1] usulüyle ta'kim etmelidir.

1 Hazırlayanın notu: *Bain marie.*

7- Şurup soğuduktan sonra şişenin ağzından uzun gelen mantarları kesip eritilmiş parafin veya mühür mumu veyahut zifte bulamalıdır. Ve hava girecek delik bırakmamalıdır.

8- Menekşe, gül gibi renkleri çabuk ağaracak olan şurupların şişeleri ya renkli olmalı veyahut üzerlerine koyu renkli kâğıt sarıp ziyaya maruz olmayan bir mahalde saklamalıdır.

9- Şuruplar, reçeller; rutubetten ari mahallerde muhafaza edilmelidir.

10- Reçel ve şurup kaplarının üzerine tarih-i tabh ve cinsini mübin birer etiket yapıştırmalıdır.

Vişne Şurubu

Mükemmel bir vişne şurubu yapmak için olgun vişneleri sıkıp suyunu bir kâseye koymalı ve bir kepçe bırakmalı. Bir huninin içine kabartılmış temiz yün koyup suyu bulandırmadan üzerinden fincan ile alarak süzmeli. Ve bu ameliyeyi iki defa tekrar etmeli. Kâsenin dibinde teressüb eden kısmını katiyen karıştırmamalıdır. Süzülen mayi şeffaf olmalıdır.

Bir okka vişne suyuna iki okka şeker koyup ara sıra karıştırarak şeker eritildikten sonra tencereye boşaltıp harlı ateşe oturtmalı. Karıştıra karıştıra kaynatmalı. Kaynamaya başladığı dakikadan itibaren on dakika daha kaynatmalı ve hemen kâselere boşaltıp çabucak soğutmalı. Ba'de süzerek şişelere doldurmalı.

Şurubun köpüğünü pişirirken almayıp soğuduktan sonra almalıdır.

Turunç Şurubu

Bu da tıpkı vişne şurubu gibi kaynatılır. Yalnız sıkılan suyunu iki üç saat durdurmak kifayet eder. Turunç iki nevdir. Biri tatlı, diğeri ekşidir. Şurup yapılacak turunçlar ekşi olan cinsten olmalıdır. Turuncu sıkarken avuç içinde ovalamadan sıkmalıdır. Limon sıkar gibi ovalanırsa kabuğunun acısı suyuna çıkar.

Portakal, Mandalina Şurupları

Portakal veya mandalinaları yıkayıp şekeri kabuğuna sürerek kokusunu aldırmalı. Ba'de sıkıp turunç şurubu gibi kaynatmalı.

Ahududu, Ağaççileği Şurubu

Bir kıyye ahududu veya ağaççileğini ayıklayıp üç okka şekerin içine karıştırmalı. İçine bir okka su koyup şekeri eritmeli. Ba'de ateşe oturtup kaynayıncaya kadar karıştırmalı. On beş dakika harlı ateşte kaynatıp hemen kâselere boşaltmalı. Soğuyunca astara koyup sıkarak süzmeli. Buna limon sıkılırsa daha leziz olur.

İhtar: Suyu alınan posayı bir okka su ile kaynattıktan sonra elekten geçirmeli ve bu suya şeker karıştırarak marmelat yapmalıdır.

Frenküzümü Şurubu

Olgun frenküzümlerinin bir okkasına iki bardak su karıştırıp ezdikten sonra vişne şurubu gibi dinlendirip süzmeli ve pişirmelidir.

Frenküzümünün suyu koyu olacağından süzmesi gayet zahmetlidir.

Gül Şurubu

Gülyağı çıkarılan ve miski tabir edilen gülleri sabahleyin güneş doğmadan toplayıp yapraklarının dibindeki beyazları makas ile kırparak ayıklamalı. Ve bir kâseye koymalı. Yarım okka gül yaprağına iki okka kaynar yağmur suyu haşlayıp ağzını iyice kapamalı. Soğuyunca dört okka şeker karıştırıp eritmeli. Ve hemen *mari* usulüyle kaynatmalı, sıcak iken şişelere doldurmalı. Buna bazı zevat limon suyu dahi kor.

Çilek Şurubu

Bu da tıpkı ağaççileği gibi tabh edilir.

Badem Şurubu

Yarım okka tatlı badem, beş dirhem acı badem alıp suda haşladıktan sonra ince kabuğunu çıkarmalı. Mermer havanda içine ara sıra su damlatarak macun gibi oluncaya kadar dövmeli. Çıkarıp iki kıyye su, dört okka şekerle karıştırmalı. Şeker eridikte vişne şurubu gibi pişirmeli, tencereyi indirip bir miktar gül veya çiçek suyu karıştırmalı ve kâselere boşaltıp soğuyunca süzmeli ve şişelere boşaltmalı.

Menekşe Şurubu

Güneş doğmadan koparılmış yarım okka menekşe çiçeğinin yaprağını bir kâseye koyup üzerine iki okka kaynamış yağmur suyu döküp ağzı iyice kapalı olduğu halde on iki saat bırakmalı. Ba'de bir tülbentten süzüp dört okka şeker ile karıştırmalı. *Ben mari* usulüyle şeker iyice eriyinceye kadar karıştıra karıştıra pişirmeli sıcak iken şişelere doldurup ağızlarını mantarlamalı.

İhtar: Birçok şekerciler; menekşe şurubunu susam (süsen) kökü, biraz menekşe ruhu ve çivit ile karıştırarak yaparlar.

Mahlut Şurup

Frenküzümü, ahududu ve çakaleriği karıştırılarak vişne şurubu gibi şurup imal edilir.

Kızılcık Şurubu

Frenküzümü şurubu gibi yapılır.

Ananas Şurubu

Ananas memalik-i hare meyvelerinden olup konserve edilmiş olduğu halde gelir.

İki kutu alıp açtıktan sonra suyunu süzmeli bir okka kaynar suda bir çeyrek haşlamalı. Ba'de süzüp faniladan geçirip vişne şurubu gibi kaynatmalı.

Böğürtlen Şurubu

Bu da ahududu şurubu gibi pişirilir.

Kayısı Şurubu

Kuru Şam kayısılarını yıkayıp bir kâseye koyduktan sonra üzerine kaynar su doldurup soğuyuncaya kadar bırakmalı, ba'de faniladan geçirip vişne şurubu gibi kaynatmalı.

Zambak Şurubu

Bu da menekşe şurubu gibi kaynatılır.

Demirhindi Şurubu

Bu da kayısı şurubu gibi pişirilir.

Koruk, Limon Şurupları

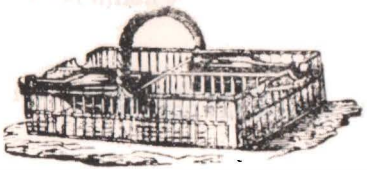
Bunlar da vişne şurubu gibi kaynatılır.

Şarab-ı Harir

Diyarbekir'in maruf şurublarındandır. Ettiba-yı salife-yi İslamiye bunu deva makamında dahi verirlermiş. Nusret Efendi merhum *Mücerrebat* nam risalesinde[2] buna macun-u harir namını vermiştir. Biz de gerek mezkur risaleden ve gerek Diyarbekir'de bulunmuş olan zevattan tahkik ederek yazıyoruz.

Suret-i imali: 100 dirhem ipek kozasının içindeki böcekleri çıkardıktan sonra dört okka suyu bir tencereye koymalı, içine ateşte kızartılmış demir daldırmak suretiyle suyu kaynatmalı[3] ve kozaları içine atıp ağzı kapalı olduğu halde yirmi dört saat terk etmeli. Ertesi gün tencereyi ateşe oturtup su yarı kalıncaya kadar kaynatmalı. Kozaları sıkıp çıkarmalı. Bu suya dört okka şeker, iki kaşık bal, misk, anber ve sair baharat ile biraz şekerci boyası atıp kıvama gelinceye kadar kaynatmalı. Soğutup süzmeli. Ve şişelere doldurmalı.

Bazı zevat kozayı inbikte taktir ederek o su ile şurup kaynatırlarmış.



شبته طاشيمقه مخصوص سبت

Şişe taşımaya mahsus sepet

Kaynatılmadan Yapılan Şuruplar

Kaynatılmayarak yapılan şuruplar daha leziz olur. Fakat senelerce dayanmaz.

2 Hazırlayanın notu: *Mücerrebat-ı Nusret*, Ebubekir Nusret Efendi (ö. 1793) tarafından yazılmıştır.
3 Bu suret pek zahmetli olacağından ekseriya ateşte kaynatırlarmış.

Suret-i imali: Bir kıyye meyve suyunu süzüp iki kıyye toz şekerinde eritmeli. İçinde şeker zerratı kalmadığına kanaat hasıl olduğu zaman tülbentten süzüp şişelere doldurmalı. Ağzını mantarlayıp bir çeyrek saat *ben mari*'de kaynatmalı, ba'de şişenin ağzını mühür mumuna batırmalı.

Reçeller

Reçellerin dahi şekeri dövülmüş ve elekten geçirilmiş kelle şekeri olacaktır. Bir okka meyve için iki buçuk kıyye şeker konacaktır.

Vişne Reçeli

Pek olgun olmayan aşlama [aşılı] vişneyi zedelemeden, sapından iğne ile çekirdeklerini çıkarmalı ve çıkarırken suyunu zayi etmemelidir. Bir tencereye bir sıra şeker, bir sıra vişne olarak koyduktan sonra üzerine iki bardak su dökmeli ve birkaç saat bırakmalı. Ba'de tencereyi orta ateşe oturtup karıştıra karıştıra kaynatmalı kaynamaya başladığı zaman altındaki ateşi açıp yarım saat kaynatmalı ve kâselere boşaltıp soğutmalı. Birer okkalık kavanozlara boşaltıp ağızlarını hava almayacak surette kapayarak bir deri ve sair şeyle bağlamalıdır.

Vişne reçelinin köpüğünü kaynarken almamalıdır. Çünkü ne kadar alınsa yine köpük hasıl olur. Onun için kâselere boşaltıp soğuduktan sonra üzerinde kalan köpükleri almalıdır.

Kiraz reçeli dahi bu suretle imal edilir. Bazıları kiraz reçelini sapıyla beraber kaynatır.

Türbeeriği Reçeli

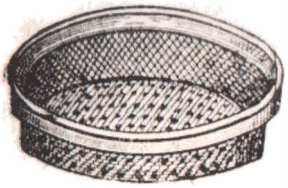
Ceviz iriliğinde olan türbeeriklerini soyup zedelemeden çekirdeklerini çıkarmalı. Badana koyuluğunda yapılacak kireç suyunda bir buçuk saat bırakmalı, ba'de üzerinde kireç zerratı kalmayacak derecede beş, on su yıkamalı. Çekirdeği çıkarılmış bir okka erik için iki buçuk okka şekeri

bir bardak su ile karıştırıp gayet koyu kestirmeli. Erikleri içine atıp şekerin yanmaması için suyunu salıverinceye kadar karıştırarak kaynatmalı. Erikler suyunu çekip reçel kıvamına geldikte içine bir iki ıtır yaprağı atmalı. Ba'de tencereyi yere indirip soğuması için kâselere boşaltmalı.

Kayısı Reçeli

Pek nefis olmakla beraber imali gayet üzüntülüdür. Üç gün sıra ile kaynatmak ister. Pek ezik olmayan kayısıları zedelemeden içinden çekirdeklerini çıkarıp kırmalı. Suda haşlayıp ince kabuğunu soymalı. Tekrar kayısıların içine sokmalı iki buçuk okka şekeri üçyüz dirhem su ile kestirip kaynarken kayısıları içine atmalı. Üç taşım kaynatıp tencereyi yere almalı ve bir sırlı kavanoza boşaltıp ağzını deri ile kapayarak yağlamalı. Ertesi gün kayısıları zedelemeden el kevgiri ile çıkarıp ters konmuş tel eleğin üzerine dizmeli. Şurubu tekrar tencereye koyup kaynatmalı. Kayısıları tekrar içine atıp iki üç taşım kaynayarak yine kavanoza koymalı. Ertesi günü birinci defa yapılan ameliyeyi tekrar etmeli. Bu suretle üç gün kaynatmalı. Ba'de kavanozlara koyup muhafaza etmeli.

Bir de kayısı reçelini güneşte pişirirler. Şöyle ki: İhzar edilmiş kayısıları kaynar şuruba atıp beş dakika kadar kaynattıktan sonra sırlı çömleğe boşaltıp ağzını kapamalı ve soğuyuncaya kadar bırakmalı. Ba'de çukur tabağa koyup şurup kıvamını buluncaya kadar beş, on gün güneşte bırakmalı.



Tel elek

Çilek Reçeli

Çilek reçeli iki nev kaynatılır. Ezik olmayan çilekleri saplarını dibinden zedelemeden kesmeli. Üzerine üç limon suyu sıkıp bir akşam bırak-

malı. Şekeri koyuca kestirip kaynarken çilekleri atmalı. Orta ateşte yarım saat kadar kaynatmalı.

Diğeri dahi sapları kesilmiş çilekleri kireç suyuna[4] atıp birkaç saat bırakmalı, ba'de kevgirden süzüp kaynatılmış şeker şurubuna atmalı. Üç taşım kaynatıp sırlı kavanoza koymalı. Ağzını bağlayıp bir gün terk etmeli. Kayısı reçeli gibi üç gün kaynatmalı.

Frenküzümü Reçeli

Frenküzümünün çekirdekleri iğne ile çıkarılarak yapılırsa daha nefis olur. Fakat pek müziç olacağından çıkarmadan dahi kaynatılır.

Ezik olmayan frenküzümlerini ayıklayıp vişne şurubu gibi kaynatmalıdır.

Ağaçkavunu Reçeli

Ağaçkavununun kabuklarını soyup içindeki ekşi kısmını da çıkarmalı ve tavla zarı iriliğinde doğramalı. Bir miktar suda haşlayıp süzmeli. Şekeri iki bardak su ile ateşe oturtup eridikte içine ağaçkavunlarını atmalı. Reçel kıvamına gelinceye kadar pişirmeli.

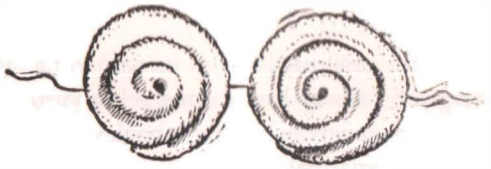
Ağaçkavunu rendelendikten sonra da kaynatılır.

Mandalina, Portakal Kabuğu Reçelleri

Yafa portakallarının kabuğunu yarım santim eninde beş santim boyunda kesip içindeki beyazını biraz tıraş etmeli. Ve tomar gibi büküp bir ipliğe geçirmeli. Kaynar suda bir çeyrek saat pişirmeli ve süzmeli. Şekeri iki buçuk bardak portakal suyu ile ateşe oturtup eridikte kabukları içine atmalı. Reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatmalı.

Portakal reçeli: Kabuğuyla beraber ufak kıt'ada doğranmış portakal dilimlerini şeker ile tencereye istif etmeli. Üzerine bir buçuk bardak portakal suyu döküp sekiz, on saat terk etmeli. Ba'de orta ateşe oturtup kaynayıncaya kadar ezmeden karıştırmalı. Ba'de bir çeyrek kaynatmalı ve soğutup kavanozlara boşaltmalı.

4 Bir okka suya 25 dirhem sönmemiş kireç atarak karıştırmalı. İyice eridikte karıştırıp durulunca kadar bırakmalı. Ba'de durgun suyu alıp istimal etmeli.



Rulo yapılmış ve ipliğe geçirilmiş portakal kabukları

Ayva Reçeli

Ayva reçeli yapmak için ayvanın tazesini almalıdır. Bayat ayvadan yapılan reçel sert olur.

Ayvanın kabuğunu soyup içindeki katı kısmını da çıkardıktan sonra tavla zarı gibi doğramalı ve soğuk suya atmalı. Ba'de yumuşayıncaya kadar haşlamalı. Haşlarken rengi kırmızı olmak için çekirdeğinden dahi birkaç tane koymalı. Süzüp suyundan üç bardak ayırıp şekere karıştırmalı. Ateşte şeker eriyince ayvaları ilave etmeli. Reçel kıvamını buluncaya kadar kaynatmalı. Ayvadan rende reçeli dahi yapılır. Kabuğu soyulmuş ve içi çıkarılmış ayvaları kaba rendeden geçirdikten sonra üç bardak su ile haşlamalı. Yumuşadıkta içine şekeri atıp kaynatmalı.

Arzu olunursa buna karanfil dahi konur.

Elma Reçeli

Küçük Frenk elmalarının kabuklarını soyup içlerini boru ile çıkararak soğuk suya atmalı. Yumuşayıncaya kadar haşlamalı. Ba'de şekeri üç bardak su, iki limon suyu ile kestirip elmaları süzerek içine atmalı. Yirmi dakika kaynatmalı. Diğer elmalardan yapılacak ise tatlı elmadan alıp arzu edilen şekilde doğradıktan sonra Frenk elması gibi pişirmelidir.

Elma çekirdeklerini çıkarmak için boru

Armut Reçeli

Hepsi bir boyda olan ufak armutların –sapları üzerinde olduğu halde– kabuklarını soyup altından boru ile çekirdeklerini çıkarmalı. Ve soğuk suya atmalı yumuşayıncaya kadar haşlamalı. Ba'de elma reçeli gibi pişirmeli.

Kızılcık Reçeli

Bu da tıpkı vişne reçeli gibi kaynatılır.

İncir Reçeli

İçi çekirdeklenmemiş baba incirlerinin hepsi aynı irilikte olanlarından toplayıp kabuklarını soymalı ve bir miktar haşladıktan sonra tıpkı türbe eriği reçeli gibi kaynatmalı. İndirileceğine yakın kül suyu ilave etmeli. Renginin yeşil olması için suyuna biraz ıspanak suyu karıştırmalıdır.

Mürdümeriği Reçeli

Pek olgun olmayan mürdümeriğini iki gün gölge bir yere sermeli, ba'de limon suyu, üç bardak su ile kestirilmiş şeker şurubunda üç çeyrek saat kaynatmalı.

Kabak Reçeli

Helvacı veya balkabağının kabuğunu soyup arzu edilen şekilde doğramalı. Ba'de haşlayıp kireç suyunda birkaç saat bıraktıktan sonra türbeeriği gibi pişirmeli.

Ananas Reçeli

Ananas konservelerinin şekersiz nevinden alıp suyu bozulmamış ise şekere katmalı. Eğer biraz ta'mı ve kokusu iyi değilse adi su ile şekeri ıslatmalıdır.

Ananası arzu edilen şekil ve kıt'ada doğrayıp şekere karıştırmalı ve suyunu da koyup eritmeli. Ba'de tencereyi ateşe oturtup karıştıra karıştıra kaynatmalı. Bir çeyrek saat daha pişirip soğutmalı.

Gül Reçeli

Buna gülbeşeker dahi denir. Kokulu güllerin diplerini makas ile kesip (100 dirhem için) üzerine iki limon sıkmalı ve bir gece bırakmalı,

ba'de iki okka şekeri bir buçuk bardak su ile kestirip kaynarken içine gülleri atmalı, bir çeyrek pişirip hemen soğutmalı.

Ceviz Reçeli

Bu reçel ilaç yerine de istimal edilir. Suret-i imali: Ufak fındık kadar taze cevizleri toplayıp suda haşladıktan sonra kireç suyuna atmalı. Bir gün sonra ayıklayıp kestirilmiş şeker şurubunda kaynatmalıdır.

Turunç Reçeli

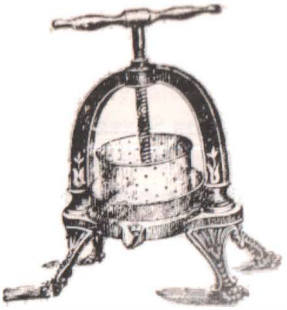
Fındık kadar turunçları kaynar suda yumuşayıncaya kadar haşlamalı. Bir gün de kireç suyunda bırakıp yıkamalı. Kestirilmiş sıcak şeker şurubunda bir çeyrek kaynatmalı. Ba'de soğutup turunçları içinden çıkarmalı. Ve sırlı kavanoza koymalı. Şurubu kaynatıp üzerine dökmeli ve ağzını bağlamalı. Soğudukta ufak kavanozlara boşaltmalı.

Bunun şurubu turunç suyu ile kestirilirse daha leziz olur.

Marmelat

Bizde ezme, pelte, murabba, lohuk namı verilen marmelat, büyük şehirlerde pek ziyade istihlak edilmektedir. Avrupa'dan gelip ufak şişeler içinde satılmakta ve birçok para verilerek alınmakta olan marmelatların ekserisi şeker yerine pataka[5] karıştırılarak yapılmakta ve elma, armut; havuç ve pancarla ve kayısı balkabağı ile tağşiş edilmektedir. En iyisi her ev hanımı kendisi yapmalıdır.

5 Pataka; meyan kökü ve o gibi usaresi şekeri olan nebatattan istihsal edilir. Gayet koyu ve şeffaf şeker şurubuna benzer. Tadı azdır ve şeker gibi leziz değildir. Şekercilerimizin kesrisi latilokuma ve diğer şekerlere de karıştırmaktadırlar. Hazırlayanın notu: "Pataka," o dönem İstanbulu'nda satılan bir glikoz şurubu markası olmalıdır. 19. yüzyılın ikinci çeyreğinden itibaren mısır gibi nişastalı bitkilerden hazırlanan glikoz şurubu, ucuzluğundan dolayı ve şekerlemeyi engellediğinden Avrupa ve Amerika'daki şekerciler tarafından şeker yerine kullanılmıştır. Ayrıca balın tağşişinde de kullanılmıştır.



Kayısı Marmeladı

Taze olgun iki okka kayısının çekirdeklerini çıkarıp bir bardak suyla tencereye koymalı. Karıştıra karıştıra ezerek kaynatmalı. Ba'de bir tel elekten geçirmeli. Süzülen suyu tartmalı. Dört okkasına üç okka toz şekeri karıştırmalı. Tencereyi ateşe oturtup dibini yakmamak için mütemadiyen karıştırarak üç çeyrek saat kaynatmalı. Ba'de reçel gibi kâselere boşaltıp biraz soğutmalı. Yüzer dirhemlik kavanozlara koyup soğuyuncaya kadar terk etmeli, ba'de üzerine kavanozun ağzı hacminde kesilecek ince parşomen kâğıdını serip hiç hava almayacak surette kapağını kapamalı. Rutubetsiz serin bir yerde muhafaza etmelidir.

Elma, armut, ananas, erik, vişne, kiraz, ahududu, çilek marmelatları dahi bu suretle imal edilir.

İçine biraz kokulu madde koymak şartıyla balkabağı, havuç ve patlıcan dahi tabh edilir. Bunlar kaba rendeden geçirildikten sonra su ile haşlanır ve kayısı gibi pişirilir.

Kahveden Evvel Verilen Tatlılar

Kahveden evvel verilen tatlılar reçelden daha ziyade koyu olacağından bir okka meyveye üç okka şeker karıştırmalıdır. Suret-i tabhı: Şekeri bir bardak su ile erittikten sonra içine dört limon suyu sıkıp kestirmeli ve meyveyi atıp ezmeden karıştıra karıştıra kaynatmalı. Kaynamaya başladığı

vakitten itibaren yirmi dakika pişirip soğuması için hemen kâselere boşaltmalı. Gül tatlısı dahi reçelinde tarif olunduğu gibi yapılır.

Lohuk Şekeri

İki okka şekeri bir bardak su ile erittikten sonra içine dört limon sıkıp kestirmeli tencereyi yere indirip biraz soğumaya başladığı zaman bir arşın boyunda şimşir ağacından yapılmış bir mablak ile mütemadiyyen bir tarafa çevirmeli. Bunu bir adam yalnız yapamayacağından iki kişi münavebe ile çevirmelidir. Şeker ağarıp kar gibi oldukta matlup hasıl olmuştur.

Lohuk şekerini çevirirken içine limon ruhu, dövülmüş cüzi sakız ve sair arzu edilen şeyler damlatılarak konursa o nam ile yâd edilen lohuk şekeri yapılmış olur.

Buzlu Meyveler

Buzlu meyvelere "şekerleme" dahi denir. Bunlar arzu edilen meyve reçellerinden yapılır. Suret-i imali: Kaynatılmış reçelden bir miktar ayırıp suyunu süzmeli. Yarım saat daha kaynatmalı. Ba'de soğutmalı. İçine tanesini sokup çıkarmalı. Şurup gayet koyu olacağından meyvenin üzerini kalın bir tabaka sarmış olmalıdır. Sık telden yapılmış ayaklı ızgaralara dizmeli. Ve bu ızgaraları tepsiye koyup gayet hafif fırına sürmeli. Üzeri tebellür ettikte çıkarıp soğutmalı ve rutubetsiz bir mahalde saklamalıdır.

Şekercilerin ekserisi ziyade dayanmak için meyvenin şurubuna batırmayıp ayrıca celatin ile kaynatılmış koyu şeker şurubuna batırdıktan sonra fırınlatırlar. En iyisi lüzumu halinde reçelden ayırıp yapmaktır. En iyi şekerleme kayısı, çilek, turunç, incir, ananas, ağaçkavunundan yapılır. Diğer meyvelerden dahi şekerleme imal edilir. Bazıları meyveyi şuruba daldırdıktan sonra üzerine toz şekeri ekip fırına sürer.

Bir de Suriye, Kıbrıs ve sair sıcak memleketlerde kayısı reçelini birkaç defa şuruba batırmak ve tabaklara dizip ara sıra çevirmek suretiyle beş on gün güneşte bırakarak tebellür ettirirler.

Kestane Şekeri

İri Bursa kestanelerinin dış kabuklarını soyup bir tepsiye dizmeli. Fırında ince kabukları soyulacak derecede bırakmalı. Fakat kızarıp sararmasına meydan vermemelidir. Ba'de kestaneleri zedelemeden ince kabukları k â milen soymalı. Düz tarafları birbirlerine gelmek üzere kestaneleri ikişer ikişer ufak tülbentlere koyup bağlamalı. Hafif bir şurup kestirip içine atmalı. Bir saat kaynatmalı. Tencereyi yere indirip soğutmalı. Kestaneleri içinden çıkarıp şurubu tekrar kaynattıktan sonra yine içine atmalı bir çeyrek daha kaynatmalı. Bu suretle şurup gayet koyu oluncaya kadar birkaç gün kaynatmalı. Ba'de kestaneleri şurup içinde olduğu halde bırakmalı. Lüzumu halinde tülbentten çıkarıp bir tabağa dizmeli. Beş altı saat bırakmalı. Üzeri biraz kurumaya başladığı zaman ekl etmeli. Arzu olunursa çıkarıp beş on dakika hafif fırına sürmeli.

Frenküzümü Şekerlemesi

Reçelden başka çiğ frenküzümünden dahi kolay şekerleme yapılır. Suret-i imali: İri taneli frenküzümlerini salkımı ile beraber köpük haline kadar çalkanmış yumurta akına batırıp çıkarmalı, ba'de toz şekerine bulamalı. Tel ızgaraya dizip hafif fırında buzlanıncaya kadar bırakmalı. Bu, üzüm ve böğürtlenden dahi yapılır.

Akide Şekerleri

Elyevm gerek kâğıtlara sarılı, gerek açıkta şişeler içinde karamel namıyla envaı satılan şekerler akide haline getirilerek pişirilir. Bunun imali kolay olmadığından yalnız bir iki nevini yazmakla iktifa eyliyorum.

Rus Bademi

Dördüncü kıvamdan bir şurup kaynatıp rengi sararıncaya kadar pişirmeli. Yanmaya başladığı zaman iç kabuğu ile kavrulmuş bademi içine atarak karıştırmalı ve üzeri ceviz ve badem yağı ile yağlanmış bir mermerin üzerine dökmeli. Soğudukta şeker akide gibi sert olacağından koparıp ağzı kapaklı billur kâsede muhafaza etmelidir.

Kaymaklı ve Çikolatalı Karamel

100 dirhem şekeri bir limon suyu ile karıştırıp eritmeli. İçine iki kepçe krem koyup karıştırmalı. Şeker bal rengini aldıkta 50 dirhem dövülmüş

çikolata veyahut 25 dirhem kakao ilave ederek karıştırmalı ve yağlanmış bir mermere dökmeli biraz soğumaya başladıkta arzu edilen şekilde kesmeli.

Şekerli Ayva Pestili

İki okka ayvanın kabuklarını soyduktan sonra dört bölük edip suya atmalı. Ba'de içinde bir bardak kadar su bırakıp ateşte dağılıncaya kadar pişirmeli. Soğudukta elekten geçirmeli. İçinde ne ayva çekirdeği ve ne de sert bir şey bulunmamalı, tartıp o miktar toz şekeri karıştırmalı. Şeker eritmek için beş altı saat bırakmalı. Ba'de tencereyi ateşe oturtup bir ağaç kepçe ile mütemadiyen karıştırmak üzere pişirmeli. Pişirirken dibini çabuk tutar, onun için karıştırmayı bırakmamalıdır. Tencereyi yere indirip iki santim kalınlığında tepsilere döküp güneşte suyunu çekinceye kadar beş on gün bırakmalı. Arzu edilen şekilde kestikten sonra arasına toz şekeri ekerek tahta kutulara istif etmeli. Arasına defne yaprakları dizerek dahi muhafaza edilir. Bir de koku vermek için dövülmüş tarçın veya karanfil konabilir.

Bu suretle frenküzümü ve kayısıdan dahi pestil yapılır.

Adi Pestil

Bu da kayısı, erik gibi meyvelerden yapılır. Beş altı okka olgun meyveyi bir miktar su ile tencereye koyup hamur gibi oluncaya kadar pişirmeli. Ba'de soğutup elekten geçirmeli. Tekrar tencereye koyup karıştıra karıştıra pişirmeli. Bir parmak kalınlığında tepsilere döküp on, on beş gün güneşte kurutmalı.

Latilokum

Rahatü'l-lokum, rahat lokum gibi namlar verilen mugaddi ve latif şekerin suret-i imali ihtisasa mütevakkıf ise de erbab-ı meraka nasıl imal eylediğini yazıyorum.

2 okka 100 dirhem toz şekeri
125 dirhem halis buğday nişastası
300 dirhem su

Nişastayı su ile ezerek şekere karıştırmalı. Şeker tenceresine koyup odun ateşine oturtmalı. Uzun saplı bir ağaç kürek ile mütemadiyen karıştırarak pişirmeli. İyice piştikte kenarlı tepsi veya tahtadan yapılmış düz kalıplara döküp soğutmalı. Ayrıca gayet ince dövülmüş ve yarı yarıya karıştırılmış şeker ile nişastanın içine çevirmeli arzu edilen şekilde kesmeli.

Latilokum piştikten sonra içine badem, fındık, fıstık gibi şeyler dahi konur. Ve o nam ile yâd edilen lokum ihzar edilmiş olur.

Sakızlı yapmak için dövülmüş bir gram sakızı indirileceğine yakın içine atmalı.

İki kavrulmuş yapmak için indirileceğine yakın içine biraz su ile karıştırılmış limon tuzu ilave etmelidir.

Dondurma

3 | Dondurma her nev taze meyve suyu ve şeker ile yapıldığı gibi süt, krema ve şurup ile de imal edilir. Sütlü dondurmaya kaymaklı dondurma denir.

En kolay dondurma makineli kutularla yapılır. Ve bir çeyrek yirmi dakikada donar. Kutuya arzu edilen madde koyduktan sonra içine pervanesini takıp kapağını kapamalı. Etrafına buz veya karı yumurta kadar kırıp doldurmalı. Arasına bolca iri tuz veya güherçile ekip çevirmeli. Şayet çabucak sulanırsa kutudaki deliği açıp suyunu akıtmalı. Tekrar üstüne kar doldurmalı.

Makineyi mütemadiyen çevirmeli ve ağırlaştığı zaman kapağını açıp etrafındakileri de bir mablak ile ortasına doğru kazımalı, tekrar kapayıp çevirmeli. Ziyade ağırlaştıkta içindeki pervaneyi çıkarmalı. Tekrar çevirmeli, dondukta tabağa koyup sofraya arz etmeli.

Kalıp dondurması yapmak için bakır veya sair madenden eşkal-i muhtelifede yapılmış birbirine zerre ile merbut küçük dondurma kalıpları tedarik edilerek yapılmış dondurmayı bu kalıplara doldurmalı ve kapayıp bir sandık içinde bulundurulacak buz veya kar parçalarının arasına sokmalı. Bu suretle birkaç saat bırakmalı. Arzu olunduğu zaman kalıbı suya sokup çıkardıktan sonra tabağa çevirmeli.

Bu dondurma tabağının üzerine serilecek muntazam kâğıtların üstüne de konur.

Kaymaklı Dondurma

Bir okka halis sütü yarım dirhem sahlep ile kaynatmalı içine elli dirhem şeker ilave edip erittikte tencereyi yere alıp soğutmalı. Ba'de kutuya koyup dondurmalı. Dondurmanın şekeri çok olursa iyi donmaz.

Vanilyalı Dondurma

Süt kaynarken içine vanilya atıp tencereyi yere almalı, kapağı kapalı olduğu halde soğutmalı, ba'de süzüp kutuya koymalı.

Kremalı Dondurma

Vanilyalı, bademli, kakaolu kremadan hangisi arzu olunursa kutuya koyup çevirmeli.

Çilekli Dondurma

Şurup ise su ile karıştırıp tadı kıvamında oldukta kutuya koymalı ve dondurmalı.

Taze çilek ise toz şekeriyle mıncıkladıktan sonra su ilave etmeli. Ve tel elekten geçirmeli.

Vişne, ahududu, frenküzümü, kavun dondurmaları dahi bu suretle yapılır.

Limonlu veya turunçlu dondurma dahi limonata, turunç şerbetlerinden imal edilir.

Bademli Dondurma

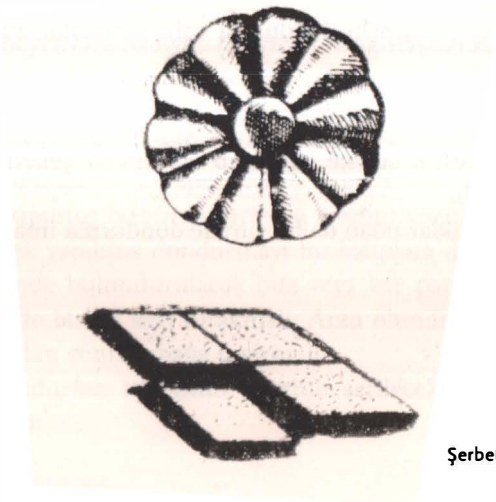
Badem sübyesini süt ile karıştırıp bir miktar şekerle kaynatmalı. Soğutup dondurmalı.

Çam, şamfıstıklarından da bu suretle dondurma imal edilir.

4- Şerbetler

4

Şerbet, kaynatılmamış hafif şeker şurubuna meyve suyu karıştırılarak imal edilir. Bir de şekerciler tarafından şekeri dondurmak suretiyle yaptıkları şerbetlik şekerler vardır. Son zamanlarda bunlara o derece rağbet gösterilmediğinden unutulmak üzeredir. Bunların en meşhuru bazı kokular ile karıştırılarak yapılan hummaz (kuzukulağı) şerbetidir. Bir de kırmızı şerbet şekeri denilen ve enva-ı baharat ile yapılan şerbetlik şekerler vardır. Lohusa cemiyetlerinde, bayramlarda kaynatılarak misafirlere takdim edilir.



Şerbetlik şekerler

Limonata

Müferrih ve midevi olduğu için pek makbuldur. Şeker su ile eritildikten sonra limon sıkarak karıştırılır ve süzülür.

Limonata, nane, melisa yaprağıyla dahi yapılır ve pek nefis olur.

Bir parça şeker limon kabuğuna sürtülerek suya atılır. Ayrıca birkaç yaprak taze nane veya melisayı şeker ile ezmek suretiyle suya atmalı. Şekerler eridikte süzüp içine sıkılmış limon suyu ilave etmelidir.

Portakal, Mandalina Şerbetleri

Evvela şekeri portakal veya mandalinanın kabuğuna sürerek renk ve kokusunu aldırdıktan sonra suda eritmeli. Ba'de sıkılarak süzülmüş portakal veya mandalina suyunu karıştırmalı.

Turunç Şerbeti

Ekşi turuncun kabuğuna şeker sürterek suda erittikten sonra turuncu ovuşturmadan sıkarak suyunu süzüp karıştırmalı.

Mahlut Şerbet

Portakal, mandalina veya limon, portakal turunç karıştırılarak imal edilir.

Çilek, Vişne, Frenküzümü, Ahududu Şerbetleri

Bunlardan hangisi arzu olunursa alıp yıkadıktan sonra şeker ile kesilir. Ba'de üzerine miktar-ı kâfi su koyup erittikten sonra süzülür.

Badem Sübyesi

Badem ayıklanıp taş havanda bir miktar su ile dövülür, macun gibi oldukta şeker ilave edilerek tekrar dövülür. Ba'de çıkarılıp kâseye konur ve üzerine sıcak su konarak karıştırılır soğuduktan sonra bir astardan süzülür. Beş on damla gülsuyu konur. Dövülürken birkaç tane de acı badem koymalıdır. Badem pahalı olduğundan ekseriya cüzi badem koyarak kavun çekirdeği ile karıştırırlar.

Harnup Şerbeti

İki okka keçiboynuzunu bir ağaç kütük üzerinde şimşir tokmak ile çekirdeklerini kırmadan ezmeli. Yıkayıp içi sırlı bir kaba koymalı. Üzerine sekiz okka kaynar su doldurup ağzı kapalı olduğu halde kırk sekiz saat terk etmeli. Biraz sıkmak suretiyle süzmeli. Tatsız ise bir miktar şeker ilave etmeli.

Kayısı Şerbeti

Kuru kayısıları temizleyip yıkadıktan sonra sırlı bir küpe koyup üzerine kaynar su haşlamalı, ağzını kapayıp on iki saat bırakmalı, ba'de şeker koyup eritmeli.

Kuru Üzüm Şerbeti

İzmir ve Bursa'nın pek meşhur şerbetlerindendir. Suret-i imali: Bir kıyye kuru üzümü ayıklayıp yıkadıktan sonra mermer havanda şimşir el ile macun gibi oluncaya kadar dövmeli ve çekirdeklerinin ezilmemesine[1] dikkat etmeli. Dövülürken içine sekiz, on dirhem pekmez toprağı atmalı. Ba'de havandan çıkarıp kürevi bir şekil vermeli. Bir kap içinde beş on gün terk etmeli. Dibine musluk takılmış sırlı bir küpün içine lif veya yün koyup üzerine bir mermer taş koymalı. Dövülmüş üzümü iki okka su ile içine koyup on sekiz saat bırakmalı. Ba'de musluğu açıp süzmeli. Musluğu kapayıp üzerine iki okka su daha ilave edip beş saat sonra onu da süzmeli. Yine musluğu kapayıp üçüncü defa yine o miktar su koyup beş altı saat dinlendirdikten sonra süzmeli. Üç defa süzülen suyu ayrı ayrı kaplara koyup azar azar birbirine karıştırmak suretiyle kıvamını buldurmalı. İkinci ve üçüncü defa süzülen sulardan artarsa onları da birbirine karıştırıp içine bir miktar şeker veya pekmez koyarak kıvamını buldurmalı.

Bunun en makbulü ilk defa süzülen üzüm suyunu, ikinci ve üçüncü defa süzülen sular ile karıştırmak suretiyle yapılanıdır.

İhtar: Şerbet; kızılcık, böğürtlen ve sair bilcümle sulu meyvelerden yapılır.

1 Hazırlayanın notu: Yanlışlıkla "ezilmesine" yazıyor.

Salatalar, Turşular, Çerezler

Salatalar

Sirke

5 Salata ve turşu için lüzumu derkâr olan sirkenin iyisini bulmak pek müşküldür. Bulunsa bile gayet pahalıdır. Her ev hanımı mükemmel bir ağaç kepçe tedarik ederek sirkeyi kendisi yapabilir.

Sirke üzüm, incir, hurma gibi içinde mevadd-ı sükkerisi mebzul olan her nev meyveden yapılır. En iyisi üzüm sirkesidir. Üzümü sıkıp suyunu fıçıya boşaltmalı. Sıcak bir mahalde ağzı kapalı olduğu halde beş on gün bırakmalı. Ba'de küçük deliğini açmalı. Üzerine bir tülbent örtmeli. Üzüm suyunun ta'mı acılaştırdığı zaman içine –her on okka için– iki okka halis keskin sirkeyi bir emaye veya toprak bir kapta kaynatıp sıcak iken boşaltmalı. Üç ayda keskin sirke yapılmış olur. Şayet üzüm suyu o müddet zarfında sirkeye inkilap etmemiş ise içine –on okka için– bir okka şeker, yine iki okka halis sirkeyi kaynatıp dökmeli. Ve fıçı daima sıcak bir mahalde bulunmalıdır.

Kuru üzümden dahi sirke imal edilir: Tatlı kuru üzümün çöplerini ayıklayıp yıkadıktan sonra her dört okka suya bir okka üzüm koyup iyice kaynatmalı ve bunu cibresiyle beraber fıçıya dökmeli. Tarif olunduğu üzere muamele etmelidir.

Yeşil Salata

Yeşil salatanın iri yapraklarını atıp körpelerini ayıklamalı. Suda iyice yıkadıktan sonra kevgire doğramalı. Suyu süzüldükte salata tabağına koyup üzerine tuz ekip keskin sirkeyi serpmek suretiyle ilave etmeli. Bunun sirkesi çok konmayıp her parçaya birkaç damla isabet edecek miktarda olmalıdır. Zeytinyağı gezdirip sofraya arz etmeli.

Yeşil salataya taze nane, soğan, dereotu, fındık turpu da konabilir.

Hardallı Yeşil Salata

Üç kaşık sirkeyi iki kaşık zeytinyağı, birer kahve kaşığı tuz, toz hardal ile çalkalamalı. Ayıklanmış ve doğranmış salatanın üzerine dökmeli, yaprakların her birini ıslatmak şartıyla karıştırmalı.

Marul Salatası

Marul göbeklerini ayıklayıp yıkadıktan sonra ufak ufak koparmalı. Üç diş sarımsağı ortasından bölüp iyice marullara karıştırmalı. Ba'de sarımsakları çıkarıp atmalı ve yaprakları salata kabına koymalı. Üzerine sirke, zeytinyağı, tuz hardal çalkalayıp dökmeli ve karıştırmalı.

Hıyar Salatası

Hıyarı soyup tırtıllı bıçak ile kazmalı ve halka halka doğrayıp tuzlamalı. Suyunu salıverinceye kadar bırakmalı. Üzerine sirke veya limon suyu, zeytinyağı gezdirmeli ve maydanoz veya dereotu ekmeli.

Arzu olunursa, yeşil biber, domates dahi konur. Ve yeşil zeytin ile tabağın etrafı tezyin edilir.

Cacık

Hıyarı rendeden geçirdikten sonra tuzlayıp bir miktar bırakmalı. Suyunu salıverdikte ayrıca tuzla dövülmüş iki üç diş sarımsağı yoğurt ile çalkalamalı ve hıyara karıştırmalı. İçine bir iki kaşık sirke ilave etmeli, çukur tabaklara koyup üzerine kuru nane, zeytinyağı ekmeli.

Biberli Cacık

İri dolmalık biberleri ateşte pişirdikten sonra ince kabuklarını soyup doğramalı. Yukarıda tarif olunduğu üzere sarımsaklı yoğurda bir kaşık sirke karıştırıp biber ile çalkalamalı, üzerine zeytinyağı gezdirip sofraya arz etmeli.

Patates Salatası

Hepsi bir boyda olan patatesleri haşlayıp kabuklarını soyduktan sonra arzu edilen şekilde doğramalı. Üzerine tuz, biber, limon, zeytin, maydanoz ekmeli.

Patates Ezmesi Salatası

Haşlanmış ve ayıklanmış patatesleri makineden geçirdikten sonra limon suyu, tuz, zeytinyağı ile iyice ezerek karıştırmalı. Tabağa incecik doğranmış maydanoz sermeli, üzerine fındık iriliğinde patates yuvarlayıp diz-

meli. Sonra limon suyu ve zeytinyağı gezdirmeli. Bu, yalnız ezilerek tabağa konur ve ortasını biraz çukurlattıktan sonra üzerine tuz, biber, limon suyu, maydanoz, zeytinyağı ekilerek sofraya konur.

Hindiba Salatası

Hindibayı ayıklayıp yıkadıktan sonra haşlamalı. Soğuyuncaya kadar haşlandığı suda bırakmalı. Ba'de içinden çıkarıp beş dakika kadar kevgirin içinde durdurmalı. Tabağa koyup üzerine tuz, limon, zeytinyağı ekmeli.

Taze ve gayet körpe hindibadan haşlamadan da salata yapılırsa da haşlanmışı daha leziz olur.

Ispanak Kökü Salatası

Ispanak köklerini ayıklayıp tuzlu suda haşladıktan sonra süzüp tabağa dizmeli. Üzerine ekşi ve zeytinyağı gezdirmeli.

Havuç Salatası

Havucu kazıyıp tırtıllı bıçak ile tezyin ettikten sonra arzu edilen şekilde doğrayıp birkaç dal kereviz yaprağı ile haşlamalı. Biraz sulu olduğu halde tabağa koyup tuzlamalı. Üzerine hardal ile karıştırılmış sirke ve zeytinyağını çalkalayıp dökmeli.

Karnabahar Salatası

Karnabahar dal dal ayıklayıp haşladıktan sonra suyunu süzüp tabağa koymalı. Üzerine biraz maydanoz ekip hardallı limon suyu ve zeytinyağı gezdirmeli.

Soğan Salatası

İki baş iri soğanı gayet ince olmak üzere halka halka doğramalı. Bir tutam tuz ile kuvvetlice ovmalı. Soğanlar pamuk gibi yumuşamalı. Bir iki su yıkayıp sıkmalı. Sırık domatesini soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra doğramalı ce soğana karıştırmalı. Herhalde domates soğandan ziyade olmalıdır. Bolca doğranmış maydanoz dahi ilave etmeli. Tabağa koyup üzerine sarımsaklı sirke, zeytinyağı, gezdirmeli. Üzerini maydanoz, zeytin, yeşil biber ile tezyin etmeli.

Turp Salatası

Turpun kabuğunu soyup rendeden geçirmeli. Biraz tuz ile iyice ovmalı. Su ile yıkayıp sıkmalı. Tabağa koyup üzerine turpun körpe yapraklarını kıyıp ekmeli. Limon suyu, zeytinyağı gezdirmeli. Etrafını fındık turpu, zeytin ile tezyin etmeli.

Buna arzu olunursa domates dahi konur.

Domates Salatası

Sırık domateslerinin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra doğramalı. Tuz ile karıştırmalı. Tabağa koyup üzerini bolca doğranmış maydanoz, yeşil biber, zeytin ile tezyin etmeli ve sarımsaklı sirke ile zeytinyağı gezdirmeli.

Patlıcan Salatası

Taze patlıcanları fırında veya evde iyice pişirmeli, soğuk suya daldırdıktan sonra kabuklarını soymalı. Bir tabak veya çanakta ağaç kaşığın tersiyle macun gibi oluncaya kadar ezmeli. İçine tuz, sirke veya limon suyu, doğranmış maydanoz koyup karıştırmalı. Arzu olunursa halka halka doğranıp tuz ile ovulmuş soğan koymalı. Tabağa boşaltıp ortası biraz çukurlandıktan sonra doğranmış bolca domates, maydanoz, yeşil biber, sarımsaklı sirke, zeytinyağı ilave etmeli. Etrafını maydanoz dalları, zeytin ile tezyin eylemeli.

Köylü Salatası

Yaban turpunun yaprakları, taze soğanın yeşili, birkaç tane hindiba yaprağının cümlesi ayıklanıp yıkandıktan sonra incecik kıyılmalı. Tuz ile karıştırıp tabağa konmalı, üzerine sirke, zeytinyağı ekmeli.

Tarator

Fındık içini tahta havanda dövmeli. Macun gibi oldukta içine biraz bayat ekmek içi, sirke, bir iki sarımsak ilave ederek tekrar dövmeli. Biraz su ile sulandırmalı. Boza kıvamını buldukta tarator ihzar edilmiş olur. Bu, halka halka doğranmış hıyar, semizotu, bakla filizi ve saire sebzelerin üzerine konup zeytinyağı gezdirilir.

Tarator, ceviz içi ile de imal edilir ve etler ile diğer birçok sebzelere de konur.

Turşular

Turşu yapmak bir hayli maharete mütevakkıftır. İstanbul turşularıyla Avrupa turşuları arasında fark çoktur. Bizim turşular saf, halis sirke ile hafif yapılır. Avrupa'nın şişe ve fıçılar derununda gelen turşuları ise sirke ruhu (asit asetik)[1], hardal, tuz ile yapılır. Sebzelerin yeşil renkte kalması için mevadd-ı muzırra ile haşlayarak telvin ederler.

Sofralarda mühim bir mevki ihraz eden turşuların dahi ev hanımları tarafından saf ve halis olarak yapılması iktiza eder.

Turşu için lazım olan mevadd-ı asliyenin en mühimi sirke ile tuz, biber, hardaldır.

Hıyar Turşusu

Hıyar turşusu iki türlü bastırılır. Biri tuzlu su ile diğeri sirke ile. Tuzlu su ile yapılan turşu, yazın muvakkat bir zaman için imal edilir. Sirke ile yapılan ise müddet-i medide dayanır.

Tuzlu su ile yapmak için evvela hafif bir tuzlu su[2] yapılır. Hıyarları yıkayıp içine atmalı üç gün sonra içine bir miktar ekmek mayasını sulandırıp karıştırmalı. Ve günde birkaç defa savurmalı. Su, ekşidikte turşu olmuştur. Bu turşuyu güneşte bırakırsanız çabuk olur. İçine rezene dahi konabilir.

Sirkeli Hıyar Turşusu

Kornişon tabir edilen üzeri dikenli hıyarların beş altı santim boyunda olanlarından ihzar edip saplarını keserek iyice yıkamalı. Kevgire koyup suyunu süzmeli. Bir kavanoza sıkıca istif etmeli. Arasına beş on tane dövülmemiş karabiber serpmeli. Üzerine keskin halis üzüm sirkesi doldurmalı. İki kahve kaşığı da toz hardal atıp ağzını iyice kapayıp bağlamalı. Mümkün ise güneşte bir ay kadar bırakmalı.

Kış için saklanacak turşuları mümkün olduğu kadar sıcak yerde muhafaza etmelidir.

1 Hazırlayanın notu: Asetik asit, etanoik asit.

2 Tuzlu su yapmak için suyu tuz ile kaynatıp soğuttuktan sonra turşu kurmalıdır. Kaynatılmadan yapılan tuzlu su, çabuk bozulur.

Bir de hıyardan haşladıktan sonra turşu yaparlar.
Olgun kabaktan dahi hıyar gibi turşu yapılır.

Lahana Turşusu

Lahanayı dört bölük ettikten sonra fıçıya istif etmeli, üzerine tuzlu su doldurmalı. Bir miktar maya, kırmızı biber ilave edip sıcak yerde suyu ekşiyinceye kadar her gün birkaç defa savurmalı.

Patlıcan Turşusu

Patlıcanın son zamanlarda kırağı vurmamış olanlarından beş altı santim boyundakilerden alıp saplarını ucundan kesmeli ve etrafında sarkanları dâiren mâdâr çizip çıkarmalı. Suda iyice yumuşayıncaya kadar kereviz dalları ile beraber haşlamalı. Bir düz tahtaya dizmeli, üzerine tahta ve taş koyup yirmi dört saat baskı altında bırakmalı. Ayrıca bolca sarımsak, kırmızı biber ve tuz ile durmalı. Kavanozun altına bir sıra kereviz yaprağı üzerine sarımsak döşemeli. Üstüne patlıcanları istif edip onun üstünde kereviz yaprağı ile sarımsak ve patlıcan döşemeli. Bu suretle kavanozu doldurmalı. En üstüne kereviz dalı döşemeli. Halis sirke, birkaç kaşık toz hardal, beş on tane karabiber koyup ağzını kapamalı. Üzerinden sirkesi eksildikçe doldurmalı. Bunun ağzı iyi kapatılmış olursa hayli müddet dayanır bazı zevat sarımsağı patlıcanın karnını yararak içine sokar ve kereviz dallarını üzerine sararak yaparlar.

Biber Turşusu

Biberlerin saplarını biraz kestikten sonra birkaç yerinden iğne ile delmeli. Bir kavanoza istif etmeli. Üzerine tuz koyup sirkeyi doldurmalı. Ve ağır bir baskı koymalıdır. Biber turşusu bastırıldıktan bir iki gün sonra sıkışacağından üzerine tekrar biber koymalı. Ve sirkesi daima üstünde durmalıdır. Biberi biraz haşladıktan sonra da bastırırlar.

Biber Dolması Turşusu

Hepsi bir boyda olan dolmalık biberlerin kapaklarını bir miktar yeri merbut kalmak üzere kesip çekirdeklerini çıkarmalı. Lahananın göbeğindeki körpe yapraklarını kırmızı biber ile gayet ince doğramalı kabuğu

soyulmuş ve doğranmış domates ile karıştırmalı, tuzlayıp biberin içine doldurmalı. Ağzını kapayıp bir kavanoza istif etmeli, üzerine sirke doldurup onun üzerine bir parmak zeytinyağı ilave etmeli.

Kavata, Yeşil Domates Turşuları

Haşlanarak baskı altında suyunu süzdürdükten sonra tuz ve sirke ile kavanoza bastırmalı. Üzerine bir iki kaşık da hardal atmalı.

Taze Fasulye, Börülce Turşuları

Etrafındaki sazları ayıklayıp haşladıktan sonra suyunu süzmeli. Kavanozlara istif edip üzerine sirke, hardal, tuz koyup ağzını kapamalı.

Ayva Turşusu

Ayvayı ayıklayıp arzu edilen şekilde doğradıktan sonra sirke ile bastırmalı.

İhtar: Turşu; muşmula, kereviz, armut gibi her nev meyve ve sebzeden de imal edilir.

Mahlut Avrupa Turşusu

Pancar, havuç, karnabahar ve şalgam soyup arzu edilen şekillerde ufak ufak doğramalı. Karnabaharı dal dal ayıklamalı. Cümlesini bir tencerede acı kırmızı biber, bir beze bağlanmış hardal ve bol tuz ile haşlayıp suyunu süzmeli. Aralarına ufak yeşil biber, birkaç diş sarımsak, arpacık soğanı, kornişon (turşuluk üzeri dikenli hıyar) karıştırmak suretiyle kavanoza dizmeli. Aralarına kırmızı acı biber yerleştirmeyi unutmamalı. Üzerine keskin sirke, tuz, birkaç kaşık toz hardal koyup ağzını mümemmel kapayıp bağlamalı.

Lakerda

Palamut, daha iyisi torik balıklarını yedi santim eninde doğrayıp süpürge çöpü ile bel kemiğinin içindeki iliği çıkarmalı. Bir sepete koyup beş altı saat bırakmalı. Ba'de ağaç bir fıçıya iri tuz ile istif etmeli. Doldukta ağzına bir baskı koyup su doldurmalı. Su herhalde baskıdan üç, dört parmak yukarıda olmalı. Bir iki günde bir üzerinde birikecek yağları pamuk ile

almalı. Bir buçuk iki ayda olur. Balıkçılar on on beş gün içinde oldurmak için lataron[3] korlar.

Sardalye

Ateş balıklarını bir fıçıya iri tuz ile istif edip ağzına bir baskı koymalı bir iki gün sonra suyunu salıvereceğinden buna su koymak iktiza etmez. İki ay sonra yenebilir.

Uskumru Salamurası

Uskumru veya kolyozu sardalye gibi fıçıya iri tuz ile istif edip suyunu koyuverinceye kadar bir baskı koymalı. Şayet suyu yüzüne çıkmazsa bir miktar su ilave etmelidir. Uskumru veya kolyoz salamurası ne kadar eskirse o derece leziz olur.

İhtar: Her nev balıktan salamura yapılırsa da en lezizi torik, ateş balığı, gümüş ve uskumrudan imal edilenlerdir.

Gümüş, Hamsi Salamuraları

Bu da tıpkı sardalye gibi yapılır.

Kızartılmış Balık Turşuları

Lüfer, barbunya, çinakop, ilarya gibi balıklardan arzu edilenlerini tuzlayıp tavada kızarttıktan sonra bir kavanoza dizmeli. Üzerine sirke doldurmalı ve bir parmak zeytinyağı koymalı. Bu suretle yapılacak turşular çok dayanmaz.

Arzu olunursa aralarına sarımsak ve birkaç tane defne yaprağı da konabilir.

Defneli Uskumru[4]

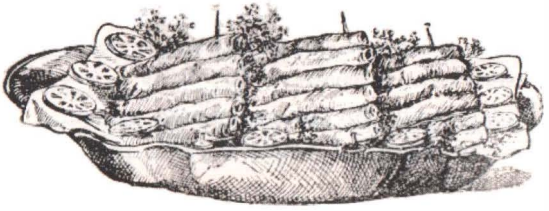
Uskumru nisan zarfında yağsız olur. O mevsimde çıkan balıklardan alıp karnını yardıktan sonra tuzlamalı. Ve defne dallarını balığı germek suretiyle birkaç yerinden sokmalı. Gölgede bir hafta kadar asılı olarak bırakmalı.

Bunun limon ve zeytinyağı ile salatası yapılır ve çok dayanmaz.

3 Hazırlayanın notu: Boraks. Latron veya natron adıyla biliniyordu.
4 Hazırlayanın notu: Çiroz.

Çerezler

Yemek veya kahvaltı sofralarında reçel, peynir, zeytin, sardalye, havyar, balık yumurtası, turşu gibi şeylere çerez ıtlak edilir. Avrupalılar yemek sofralarında bunlardan birkaç çeşidini behemehal bulundururlar. Onlar *ordövr* derler. Bizde asıl çerez, kuruyemiş manasına ise de elyevm sofralara konan şeylere de çerez denilmektedir.



Zeytinyağlı yaprak dolması

Lakerda Salatası

Lakerdanın derisini soyup kılçığını çıkardıktan sonra doğramalı. Üzerine limon suyu, zeytinyağı gezdirmeli. Ve kırmızı soğan ile sofraya takdim etmeli.

Sirke, lakerdaya yakışmaz.

Sardalye Salatası

Sardalyenin üzerindeki pulları kaba bir kâğıt ile sıyırdıktan sonra bağırsaklarını ve başını atmalı. İki defa sirke ile yıkamalı. Tabağa dizip üzerine sirke, zeytinyağı gezdirmeli birkaç tane de zeytin koymalı. Sardalye soğan salatasıyla da yapılır.

Sofrada daha rahat ekl edilmek için ortasından ikiye ayırıp kılçığını çıkarmalı.

Hamsi, Gümüş Balıkları Salatası

Bunların pulları olmadığından yalnız başlarını kesip karnını boşaltmalı ve su ile yıkayıp limon ve zeytinyağı gezdirmeli.

Uskumru Turşusu Salatası

Uskumrunun üzerindeki ince derisini soyup kılçıklarını çıkarmalı. Arzu edilen kıt'ada doğrayıp üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirmeli.

Havyar

Havyar iki nevdir. Birisi siyah diğeri tarama denilen kırmızı havyardır. Siyah havyar Manyas, Bafra'da yapılır.[5] Fakat en ziyade Rusya'dan gelir. Kırmızı havyar morina ve sair balıklardan yapıldığı için o derece leziz değildir. Bir de yerli kırmızı havyar vardır.[6] İznik ve Apolyont[7] göllerinden çıkarılan balıklardan yapılır. Bu taramadan daha lezizdir.

Siyah havyar doğrudan doğruya parça parça kesilerek üzerine limon, zeytinyağı ekilir.

Ezme siyah havyar dahi bol limon suyu ile billur havanda bembeyaz oluncaya kadar ezilerek imal edilir. Bu da tabağa konarak üzerine zeytinyağı gezdirilir. Lokanta ve sair umumi yerlerde ezme havyarı çoğaltmak için içine haşlanmış beyin, ekmek içi ilave ederler.

Yerli kırmızı havyarı da ayıklayıp bir mermer havanda limon suyu ile ezerek macun haline getirirler. Ba'de içine yarım yumurta akı, zeytinyağı ilave ederek dökerler. Kar gibi ağarıp içinde balık yumurtası zerratı görünmediği zaman tabağa kotarırlar. Bunu ezerek dövmelidir.

Balık Yumurtası

Balık yumurtası bozulmaması için bal mumuna dolanmış [sic] olduğu halde satılır. Evvela mumları ayıklayıp doğramalı ister sade, ister üzerine limon suyu, zeytinyağı gezdirmeli.

Balık yumurtasından havyar ezmesi gibi ezme dahi yapılır.

Çiroz

Çirozu ateşte, daha iyisi isprito alevinde ısıtıp üzerindeki derisini soymalı ve kılçıklarından çıkarıp ufak ufak koparmalı bir tabağa koymalı.

5 1915 yılından önceki dönemde Bafra'da yılda 2000 kilo havyar üretiliyordu, bkz. Karekin Deveciyan, *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık*, çev. Erol Üyepazarcı, Aras Yayınları, İstanbul, 2006, s. 204.

6 Hazırlayanın notu: Yerli kırmızı havyar, sazan balıklarının yumurtasıdır.

7 Hazırlayanın notu: Ulubat Gölü.

Üzerine bol sirke döküp birkaç saat bırakmalı. Sirkesi çok gelmiş ise bir miktarını süzdükten sonra üzerine bol dereotu, zeytinyağı koymalı.

Çiroz salatası yapılır yapılmaz sirke ve zeytinyağı konursa sert olur. Bir müddet sirkede yatırılırsa yumuşar.

Yeşil Zeytin

Yeşil zeytinleri bir kaba koyup üzerine baskı ile beraber su doldurmalı. Her gün suyunu değiştirmek şartıyla on gün suda bırakmalı. Ba'de suyunu süzüp 24 saat kireç suyunda durdurmalı. Yıkayıp tuzlu suya bastırmalı. Bir ayda ekl edilecek hale gelir.

Arzu olunursa salamurada iken içine turunç yaprağı, rezene gibi kokulu şeyler de konulabilir.

Terbiyeli Yeşil Zeytin

Bir ay tuzlu suda bırakılmış yeşil zeytinleri bir hafta keskin sirkede yatırmalı. Tekrar süzüp üzerine zeytin doldurmalı. Ve aralarına limon dilimleri koymalı.

Sele Zeytini

Bursa, Mudanya ve havalisinde yapılan sele zeytini ber-vech-i ati yapılır: Temiz ve leziz zeytin ekl etmeyi arzu edenler kendileri yapmalıdır.

Zeytinler iyice karardıkta toplanıp çöplerini ayıklamalı bir çamaşır sepetine bir bez serip iri tuz ile zeytinleri içine doldurmalı. Üzerine ince tuz ve bir temiz bez sermeli. Suyunu akıtmak için bir iskemleye oturtmalı. Bir hafta bu suretle bırakmalı ba'de her gün silkmek suretiyle kırk elli gün terk etmeli. Eğer tuzu azalmış ise tekrar tuz ekmeli.

Bu zeytin müddet-i medide dayanmaz. Dayanması için salamura yapılmış küpe koyup ağzını kapamalı.

Terbiyeli Siyah zeytin

Sele zeytinlerinin irilerini ayıklayıp kaynar suda hemen yıkamalı ve süzüp arasına limon, ekşi turunç dilimleri ve yaprağını koymak üzere bir kavanoza doldurmalı. Üzerine çıkıncaya kadar zeytinyağı koymalı.

Çarşı Zeytinlerini Terbiye Etmek

Zeytin alırken üzeri yağlanmamış olanlardan almalıdır. Yağlıların çoğu hilelidir. Zeytini alıp içindeki çürükleri ayıkladıktan sonra bir tepsiye nihayet iki sıra olacak kadar koymalı. Üzerine kaynar su haşlayıp bir iki dakika kadar karıştırmalı. Süzüp zeytinler sıcak iken bir kepçe zeytinyağı dökmeli. Ve karıştırmalı. Bu suretle zeytin şişer ve yağı içine çeker.

Sucuk

Çarşıdan alınan sucukları ekl etmek katiyen caiz değildir. Çünkü beygir, deve etlerine varıncaya kadar karıştırılmaktadırlar. Sucuk, koyun, sığır, manda, kaz, geyik etlerinden yapılır. Manda etinden yapılanlar sığır etinden imal edilenlerden daha gevrek olur. Sucuğun iyisi mermer havanda dövülerek yapılmalıdır. Bu biraz zahmetli olursa da nefis olur.

Sucuk terkibi:

Bir okka et için
10 dirhem tuz
7 dirhem ayıklanmış sarımsak
5 dirhem kimyon
5 dirhem karabiber
1 dirhem tarçın
1 dirhem karanfil
1 dirhem yenibahar

Lop eti iki defa makineden geçirdikten sonra mermer havanda macun gibi oluncaya kadar dövmeli ayrıca 100 dirhem kuyruğu makinenin iri bıçağıyla leblebi büyüklüğünde çekip baharat ile beraber ete karıştırıp yoğurmalı. Birkaç saat terk etmeli. Tekrar yoğurduktan sonra kursaklara[8] doldurmalı. Ve iğne ile beş on yerinden delmeli ve iki başlarından bağlamalı.

Sucuğu ister düz ister büküp kangal haline getirmeli. Gölgede yirmi gün kadar bırakmalı, ba'de siyah durmak ve küflenmemek için zeytinyağı ile yağlayıp kilere asmalıdır.

8 Hazırlayanın notu: Temizlenmiş bağırsak, bumbar.

Kursakların suret-i ihzarı: Hazır yapılmış veya evde temizlenmiş sığır bumbarlarını bir akşam sirkeli soğuk suda bıraktıktan sonra haşlanmış ve soğutulmuş karanfilli su ile yıkamalı. Bir ucundan bağlayıp diğer açık kalan ucuna huni sokup doldurmalı. Sucukçular et makinesine huni sıkıştırarak doldururlar. Sucuk ve pastırma kesildiği zaman renginin kırmızı kalması için bir okka ete bir buçuk iki dirhem kadar güherçile karıştırırlar. Fakat bu sucuğu ızgarada pişirmemelidir. Patlamak tehlikesi vardır.

İsli Sığır Dili

Edirne'nin isli dili pek meşhurdur. Suret-i imali: Lüzumu kadar sığır dili alıp temizledikten sonra on gün tuzlu suda yatırmalı. Üzerine baskı koymalı. Birkaç günde bir dilleri alt, üst etmeli. On gün sonra bir kevgire çıkarıp suları süzülünceye kadar bırakmalı. Ba'de dibi ve ağzı fıçının içine dâiren mâdâr çivi mıhlamalı ve dilleri ipe geçirip asmalı. Ve fıçıyı bir arşın kadar yüksek taş veya tuğlanın üzerine oturtup altından taze ardıç dalları veya saman yakmalı.

Bu ameliye diller kavrulmuş kestane rengini alıncaya kadar beş altı gün üçer, dörder saat yapılmalıdır. Bir de ateşin alevini çıkartmayıp yalnız duman verecek surette yakmalıdır.

Diller küflenmeyecek derecede kuruduğuna kanaat geldikte rutubetsiz serin yerde asılı olarak muhafaza edilmelidir; ekl edileceği zaman birkaç saat suda bırakmalı, ba'de haşlamalı. Derisini yüzüp halka halka doğradıktan sonra hardal ile sofraya koymalı.

İsli Pastırma

Koyun, hindi, tavuk ve sair av etlerinden dahi dil gibi pastırma yapılır. Ekseriya köylerde eti tuzda yatırdıktan sonra ocağın içine asarlar ve ocak yandıkça et kurur.

Konserve İmali

6 Konserve imali o derece basit bir şekil almıştır ki evlerde yapılmak için ağızları lastikli ve billur kapaklı birçok billur ve toprak kavanozlar ihtira edilmiştir. Bu şişeler kırılmazsa müddet-i medide içinde konserve yapılır. Her hanede irili ufaklı sekiz on düzine bulunmalıdır. Yoksa beş kuruşluk fasulyeyi kışın yirmi beş otuz kuruşa almak bir hanım için ısraftır. Altı kişilik bir ev için iki düzine 250 ve üç düzine 500 gramlık, diğerleri birer ikişer kiloluk şişelerden iki düzine kifayet eder.

Kavanozların Temizlenmesi

Şişeler iyice yıkanmalı. Ve ağzına konacak simit şeklindeki lastikleri de ılık sabunlu su ile temizlendikten sonra kurulanmalı. Ve masanın üzerine dizmeli.

Kavanozların Doldurulması

Mevsimindeki sebzelerden körpelerini alıp ayıklamalı. Sebzesine göre on dakikadan yirmi dakikaya kadar hafif tuzlu su ile haşladıktan sonra süzmeli. Kavanozlara ağzından iki parmak eksik olarak doldurmalı. İyice kaynatılmış hafif tuzlu suyu ağzına bir parmak kalıncaya kadar doldurmalı. İyice kurulayıp lastiği, üzerine billur kapağı, onun üzerine telden mamul olan mandalı takıp ihzar etmeli.

Konservelerin Ta'kimi

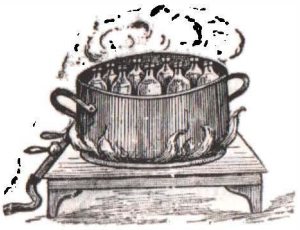
Kavanozlara doldurulmuş sebzeler ona mahsus olan bir kazana dizilir, ağızlarından bir parmak eksiğine kadar su doldurup altı yakılır, su kaynamaya başladığı dakikadan itibaren bir çeyrekten yarım saate kadar pişirilir.

Altından ateş çekilerek soğuyuncaya kadar bırakılır. Ba'de sudan çıkarıp bez ile kuruladıktan sonra cinsini, tarih-i imalini mübeyyin bir etiket yapıştırılır. Serin bir yerde muhafaza edilir.

İhtar: Enginar, fasulye, bamya, kabak, bezelye gibi sebzelerin ta'kim müddeti muhteliftir. Mesela, bezelye, fasulye, enginar yirmi beş dakika ta'kim edilmelidir. Bamya kabak için on beş yirmi dakika kifayet eder.

Kabağın içini oyup yerine asma yaprağı doldurmalı. Her ikisi de dolma yapmaya yarar.

Bamyayı ayıklayıp ekşili suda haşlamalıdır. Patlıcanın yemeği pişirilerek yapılan konservesi daha iyi olur.



Konservelerden Yemek Pişirmek

Konserve kavanozu açılır açılmaz fena bir koku neşretmezse iyidir. Suyunu süzüp ılık suda yıkamalı. Ba'de pişirmelidir.

Tatlı Konserveleri

Şeftali, erik, armut, elma, kayısı gibi meyvelerden de konserve yapılır.

Şeftali, kayısı konserveleri pek nefis olur.

Pek olgun olmayan şeftalileri soyup ortasından ikiye böldükten sonra çekirdeğini çıkarmalı. Ve kavanoza istif etmeli. Üzerine ağzından bir parmak eksik olmak üzere sıcak hafif şeker şurubu doldurup kapamalı. Yarım saat ta'kim etmeli.

Kayısı Konservesi

Biraz ham olan kayısıları yarmadan çekirdeklerini çıkarıp içine sokmalı. Ve tıpkı şeftali konservesi gibi ta'kim etmeli.

Çilek konservesi yapmak için pek olgun çileklerin saplarını makas ile kesip kavanoza doldurmalı. Üzerine bol limon suyu ile kestirilmiş şeker şurubu koyup yirmi dakika ta'kim etmeli.

Hitam

Mutfak Istilahati

(Yazarın Mutfak Sözlüğü)

Kitabın sonunda bulunan bu sözlüğe metnin çeşitli yerlerinde kullanılan bazı terimler de eklenerek + işaretiyle belirtilmiştir. Metinde yazarın kendi açıklamaları varsa aynen tırnak içinde kullanılmış, yoksa hazırlayanın açıklamaları parantez içinde verilmiştir.

acımtrak – Az acı, acıya mail.
açmak – Yoğurulmuş hamuru yufka haline getirmek. Şişe veya fıçının tıpa ve kapağını çıkarmak.
ağartmak – Yağı, yumurtayı çalkamak suretiyle beyazlatmak.
ağda – Gayet koyu pişirilmiş şeker. Akide.
ağdırmak – Suyunu tebahhur ettirerek koyulaştırmak.
ağız – Yeni doğuran hayvanın ilk sütü.
akıtma – Yağda kızartılarak yapılan hamur tatlısı. Lalanga.
akide – Ağda şekeri, ziyade pişmiş şeker.
aktarmak – Bir kaptan diğerine boşaltmak.
alabaş – Şalgam nev'inden bir nev' sebze. Lahana turpu.
alaca – Patlıcan ve ona müşabih sebzeleri üzerinde bir kısım kabuk bırakarak soymak.
alt üst – Altı üstüne gelmek, bir nev börek.
altı parmak – Torik balığının büyüğü.
ararot – Hindistan ve bilhassa Jamaika'da çıkan ve *Maranta indica* namı verilen nebattan istihsal edilen nişasta.
arpacık – Fındık kadar olan ufak soğan.
artım – Artmak, ziyadeleşmek. Pirinç ve sair bazı maddelerin piştikten sonra çoğalması.
astar – Mutfaklarda çalışırken elde bulundurulan temiz bir bez. Astardan geçirmek – Sulu şeyleri salaşpur gibi bezlerden süzmek.
aşlama – 1. Şerbet ve suyu bir kap derununda alarak kar veya buz içinde soğutmak. 2. Aşılamak suretiyle cinsi ıslah edilmiş meyve ve saire.

ateş – Odun, kömür ve sairenin yanmasından hasıl olan hal ve madde.
şiddetli ateş – Üzeri alevli olan.
orta ateş – Üzerinden alevi gitmiş olan.
hafif ateş – Üzeri kendi kendine küllenmiş olan.
ateş balığı – Sardalye yapılan pullu küçük balık.
avuç – Avucun istiab ettiği miktar.
ayvaz – Yemekleri mutfaktan taam salonuna isal eden hizmetçi. Tabalakar.

bahar – Tuzlu ve tatlılara konan bilcümle kokulu maddeler, "demete" de bak. En ziyade kullanılan baharat, karabiber, kırmızı biber, yenibahar, tarçın, karanfil, zencefil, hindistancevizi, kakule, rezene, kekik, sater, sumak (kırmızı ve ekşidir), anason, zerdeçal, safran, defne yaprağı, biberiye.
balçık hurması+ – (Kalıp halinde ezilmiş hurma).
ballı – Bal ile yapılan veya ekl edilecek taam, çok tatlı.
balık – Deniz, göl ve nehirlerde bulunan hayvanat-ı muhtelifenin ism-i umumiyesi.
balık tutkalı – Jelatin, elmasiye ve saire yapılan şeffaf ince tutkal.
balık yumurtası – Mersin, yayın, kefal, sazan gibi erkek balıkların karnındaki yumurtaları. Tuz ile terbiye ederek yapılan mukavvi gıda.
bandırmak – Batırmak, bulamak.
baskı – Tazyik edecek şey, salamurada bastırılarak yapılan sebzeler (baskı yaprağı).
bastı – Kuşbaşı et ile pişirilen sebze yemeği.
bastırma – Tuz, bahar ile bastırılarak yapılan et, pastırma.
baş – Hayvanın ağız, göz ve kulağını havi olan kısmı, kelle. Nebatatın yuvarlak olan aksamı.
bazlama – Sac gözlemesi.
beyaz bal+ – "Gömeçten ilk defa alınan bala beyaz bal denir ki gayet nefis ve makbuldur."
bıttum[1] – Irak taraflarında neşv u nema bulan kabuklu fıstık nevinden meyve.
borani – Çılbır, yoğurtlu yumurta yemeği.

1 Hazırlayanın notu: Bıttım. Kitaptaki yazılış, Osmanlı dönemi sözlüklerindekilerden farklıdır.

budama – Etin kemiksiz tarafından kesilerek ihzar edilen parçalar.[2]
bulama – Çöven ile dövülerek beyaz köpük haline getirilen pekmez.
bulamaç – Yağ, un, şeker ile boza kıvamında pişirilen sulu helva, su ile karıştırılmış un, helle.
bulaşık – Yemek pişen ve sofradan kaldırılan kirli mutfak ve sofra takımları.
bulaşık bezi – Bulaşıkları yıkamaya mahsus bez, paçavra.
bulaşık fırçası – Bulaşık yıkamaya mahsus fırça.
burtturmak+ – (Buruşturmak. Yazar, yağda öldürmek anlamında kullanır, bkz. zeytinyağlı kuşkonmaz tarifi.)
buzlamak+ – "Pasta ve saire fırında pişirdikten sonra çıkarıp üzerine hemen fırça ile koyu şeker şurubu sürüp tekrar fırına sürülerek buzladıktan sonra çıkarmak. İkinci usul: Üzerine yumurta sürülmüş hamuru fırında beş altı dakika pişirmeli ve çıkarıp iri bulgur tanesi kadar dövülmüş şeker ekip tekrar fırına sürmeli."

cezve – Kahve pişirmeye mahsus saplı kap.
cılk – Bozuk, kokmuş yumurta.
cıvık – Sulu, yapışkan, içine ziyade su konmuş hamur.
cızbız köfte – Dövülerek yapılan köfte. Az pişirilen.
cızırdamak – Yemek pişerken suyu çekilerek yanmaya başlayacağını iş'ar eden seda.
cibre – Suyu alındıktan sonra kalan üzüm ve saire meyve posası.

çalkamak – Vurmak. Sofra ve mutfak kaplarını sabunlu suda yıkadıktan sonra temiz su ile yıkamak. Bir mayii hızla sallayıp karıştırmak.
çarpmak – Yağ, yumurta, helle gibi şeyleri el veya alet-i mahsus ile şiddetle karıştırmak.
çarpma yufka – Hamur tahtaya vurularak açılan yufka.
çatal – Sofra takımlarından ucunda dört dişi olan alet. Sofra çatalı, istiridye çatalı, çerez almaya mahsus çatal, salata çatalı (çatal ve birbirine merbut makas gibi çatal).

2 Hazırlayanın notu: Bu anlamda "budama" kelimesi *Derleme Sözlüğü* gibi başka kaynaklarda rastlanmadı.

çeltik – Kabuğu üzerinde olan pirinç.
çentmek – Soğan, hıyar ve bunlara mümessel olan şeyleri incecik doğramak.
çepiç eti – Bir yaşında keçi eti.
çerez – Kuru yemiş ve yemek ve kahvaltı sofralarına konulan reçel, zeytin, peynir, sucuk, pastırma, havyar, turşu balığı gibi şeyler.
çerviş yağı – Yağ kelimesine bak.
çiğ – İyi pişmemiş taam ve saire.
çorbalık ekmek – Tavla zarı şeklinde kesilerek yağda kavrulan ekmek.
çökerek+ – (Çökelek.)
çökelek – Yağsız ekşimik.

değirmen – Bazı maddeleri öğütmeye mahsus alet. Envaı: Kahve değirmeni, biber değirmeni, peynir değirmeni.
demet – Defne yaprağı, kekik, biberiye, sater gibi kokulu ve baharlı otlar demet yapılıp bağlandıktan sonra bazı et yemeklerine ve sair matbuhata koku vermek için konur ve piştikten sonra çıkarılır.
devr yapmak – Dürüm yapılmış hamuru biraz dinlendirdikten sonra tekrar açıp katlamak.
dış kabak – Bütün dış tarafındaki kısım.
dibek – Büyük havan.
dilim –Muntazam kesilmiş ekmek parçası. Bazı meyve ve sebzeleri bir kıt'ada doğramak. Portakal, mandalina gibi meyvelerin içindeki dilimler.
dinlendirmek – Hamuru yoğurduktan sonra bir müddet terk etmek.
diş – Sarımsağın içindeki uzunca dilimlerine diş denir. Tane.
ditmek – Lif lif etmek, elyafını ayırmak.
dolma – Et, pirinç ve saire ile doldurularak pişirilen yemek. Kuzu dolması.
yalancı dolma – Zeytinyağıyla pişirilen dolma.
dondurma – Kar, buz içinde dondurulmakla buz haline getirilmiş süt, şurup ve saire, pelte, elmasiye.
kaymaklı dondurma – Süt ile yapılan dondurma.
döşemek – Yaymak, sermek. Gerek yufka, gerek sair yemeklerin arasına üst ve altına muntazam surette yaymak. Bu tabir ekseriya börek veya sair hamur tatlılarının arasına konulan içleri sermekte müstameldir.

dökmek – Bir maddeyi diğer maddenin içine karıştırmak. Sulu hamuru, yağa, saca dökmek (lokma dökmek).

dövmek – Havanda veya sair bir kapta bir şeyi vurup kırmak, ufaltmak, ezmek.

duvaklamak – Sıvamak, sürmek, bazı yemeklerin üzerini salça ile kaplamak, örtmek, maskelemek. "Hamurun üzerini diğer bir madde ile kaplamak, örtmek, yağ, yumurta ve saire sürmek."

dürraki – Tüysüz şeftali.

dürüm yapmak – Katlamak, bükmek, katlamanın envaı.

efavih/efaviye+ – "Sirke, sarımsak, biber, tarçın, vanilya, zencefil, hindistancevizi, yenibahar, defne yaprağı, kekik otu, anason, hardal, soğan gibi şeylere efavih denir." (Yemeklere konulan baharat gibi şeyler.)

ekmek – Undan su ile yoğurularak eşkal muhtelifte yapılan mübarek gıda. Ekmek; buğday, arpa, mısır, darı, çavdar ve saireden yapılır. En sıhhi ve vücuda nafi olanı halis buğday ununda imal edilenlerdir. Ekmeğin envaı pek çok olup bazıları ber-vech-i zirdir:

tandır ekmeği

lavaş ekmeği - Tandır ekmeği.

kül ekmeği

mısır ekmeği

lazot ekmeği – Mısır ununu su, tuz ile karıştırarak bulamaç gibi pişirilen ekmek.

pide

tandır pidesi

tırnak ekmeği

has ekmek

harci ekmek – İkinci undan yapılan adi ekmek.

francala ekmeği – Birinci has undan yapılan ekmek.

bira francalası – Bira mayası ile imal edilen ekmek.

baston francalası – İki ucu sivri yapılan ekmek.

mekik francalası

somun – Nısıf küre şeklinde yapılan maruf ekmek.

fodla – İnce Acem pidesi.
kirde – İnce Acem pidesi.
ekmek tabağı – Sofrada içine ekmek konan yayvan tabak.
ekşi aş – Anadolu'da ve bahusus Ramazan'da çorba makamına verilen kuru üzüm, buğday ve saireden mürekkeb yapılan çorba.
ekşice – Az ekşi.
ekşili – İçine ekşi bir madde konarak yapılan taam.
ekşi maya – Mayaya bak.
ekşimik – Yağı alınmış sütten kaynatılarak istihsal edilen lor.
elekten geçirmek – Elemek, elekten süzmek.
el kevgiri – Delikli kepçe. Müdevver delikli ve saplı mutfak aleti.
ergin – Erimiş bir hale gelmek.
etli – Et ile pişirilen yemek.
eysiren – Düz el kepçesi.[3]
ezgin – Ezik bir halde pişirilmiş olan.
ezme – Ezilerek yapılan taam, püre, badem ezmesi, domates ezmesi.

faniladan geçirmek – Faniladan süzmek.
fırın – İçinde ekmek ve saire tabh edilen mahal.
fıstık – Maruf meyve.
şamfıstığı – Yeşil renkli leziz meyve.
çamfıstığı – Çam ağaçlarında hasıl olan maruf meyve.
Amerikan fıstık – İnce kabuklu bir nev fıstık.
fışramak[4] – Tahammür edip bozulmak, taşmak, şişip kabarmak, kaynamak.
fileto – Sığır, dana, koyunun bel kemiğinin iki tarafındaki nazik etler. Kuş-gömü. Ve bu etlerden yapılan yemek.
dış fileto – Bel kemiğinin dış tarafındaki et.
iç fileto – Bel kemiğinin iç tarafındaki et.
firik – Ateşte kavrulup kebap edilmiş taze buğday.
forma – Kalıp içine konulan mekulata şekl-i mahsus veren mutfak aleti. Elmasiye kalıbı, bisküvi kalıbı.

3 Hazırlayanın notu: Kitaptaki eysiren resmi için bkz. s. 74.
4 Hazırlayanın notu: *Derleme Sözlüğü*, 5. cilt, 1972, s. 1851'de "fıkramak" maddesi altında fışıramak "Herhangi bir yiyecek maddesi ekşimek."

gelin fasulyesi+ – "En iyisi ayşekadın (Buna bazı yerlerde gelin fasulyesi derler)."

gezdirmek – Bir yemeğin üzerine tatlı ve sair mayi şeyleri az miktarda dökmek.

göğüs –Tavuk hindi ve sair türün göğsündeki etler. Fileto.

gökçe[5] – Dere ve göllerde çıkan üzeri pullu bir nev ateş balığı.

gözleme – "Katmer"e bak.

hacı lokumu – Yağ, un, su ile yoğurularak fındık hacminde yapılan ve tava veyahut fırında kızartılmış lokum. Bu, mukaddema çorbalara konur. Ve hacı tehniyelerinde şerbet ile beraber misafirlere ikram edilirdi.

halka halka doğramak – Soğan, patlıcan, havuç gibi şeyleri dairevi doğramak.

ham – Kemale ermemiş. Çiğ.

hamur (hamir) – Unun su ve tuz ile karıştırılmasından hasıl olan yumuşak madde. "Hamur; yağlı, yağsız olarak iki türlüdür. Yağlı hamur ya el ile çarpma suretiyle yahut arasına yağ konarak oklava ile açılır. Yağsız hamur oklava ile açılır.")

hamur gibi – Çok pişmiş.

hamur tahtası – Üzerinde hamurdan yufkalar açmaya mahsus tahta.

hamur işi – Hamurdan yapılmış tatlı, tuzlu.

hamur tutmak – Hamur yoğurmak.

harç – Bir yemeğin pişirilmesi için lüzumu olan maddeler. Tatlı, tuzlu hamur işlerinin arasına konulan şeyler.

hardaliye – Hardal ile terbiye edilen şıra.

hardal takımı – İçine hardal, tuz, biber, zeytinyağı, sirke konan kap.

harnup (harup) – Keçiboynuzu. Harnup şurubu – keçiboynuzundan yapılan şerbet.

haşlama – Sade suda pişirilmiş et yemeği.[6]

haşlamak – Sebzeyi yumuşayıncaya kadar suda pişirmek.

havan – Bir şeyi ezip ufaltmaya mahsus mutfak aleti. Büyüğüne dibek denir. Havan, pirinç, demir, taş, porselen, billur gibi maddelerden yapılır.

5 Hazırlayanın notu: *Alburnus mento.*

6 Hazırlayanın notu: Osmanlı mutfak terminolojisinde "haşlamak" aynı zamanda eritilmiş sıcak yağı yemeğin üzerine dökmek anlamında kullanılıyordu. Bkz. Erişte Pilavı.

hazırlop – Suda kabuğuyla beraber haşlanmış yumurta.
helle+ (Unlu bulamaç.)[7]
helvahane – (Yarımküre şeklinde büyük kapaksız tencere.)[8]
hevenk (avenk) – Saplarından bir değneğe veya ipe bağlayarak vücuda getirilen meyve salkımı.
hevenk üzümü – Asılarak kış için muhafaza edilen bir nev üzüm.
hevenk ayvası – Saklamaya yarayan ayvalardan yapılan hevenk.
hırsız çaldı+ "Bizim hanımlarımız, içinde top top un kalan helvaya 'hırsız çaldı' derler."
hodan – Sığırdili denilen yabani sebze.
hoşaf – Su, şeker ve meyve ile yapılan tatlı. Komposto.
hulu – İri taneli şeftali.
hummaz şerbeti – Kuzukulağı, limon ve bazı kokular ile yapılan şerbet.
huni – Ağzı geniş, dibi dar mutfak aleti.
hurma – Memalik-i hareye mahsus maruf tatlı meyve.
hurma gibi – Ezilmeden gayet yumuşak pişirilmiş etime.

ılık – Az sıcak.
ıştır – Yabani mülhiye.[9] Yazarın Hamur İşleri bölümünde verdiği bilgi: "Bostani olana müşabih değildir. Ufak yapraklı, iki üç santim boyunda bir nebat olup ilkbaharda toplanır."
ızgara – Üzerinde et, balık ve saire pişirmeye mahsus mutfak aleti.

iç – Tuzlu ve tatlı, hamur yemeklerinin arasına konulan kıyma, badem ve saire, ceviz ve badem gibi meyvelerin ortasındaki kısmı.
içirmek – Bir maddenin içine konulan diğer maddeyi birbirine sindirmek, içirmek.
iftariye – Oruç bozma zamanında ekl edilmek üzere ihzar edilen reçel, simit ve saire.
ince yemek – Düğün ziyafetlerinde baklava, börek gibi yemekleri havi olan etime.

7 Hazırlayanın notu: Bu bilgi için Sabri Koz'a teşekkür ederim.
8 Hazırlayanın notu: Sözlükte helvahane için "Tencere'ye bak" yazsa da tencere maddesi eksiktir.
9 Bkz. s. 287.

işlemek – Yoğurmak, açmak, tatlı ve sairenin üzerini tezyin etmek.
isli – Pişirirken yakarak husule getirilen koku.
istiridye çatalı – Üç dişli çatal.

jelatin – Balık tutkalı.

kaba yemek – Düğünlerde verilen çorba, et, pilav, zerdeden ibaret yemek.
kaçamak+ – Bizim köylülerimizin kısm-ı küllisinin mısır unundan yaptıkları ve kaçamak dedikleri hamur.
kadayıf – Muhtelif şekilde imal edilen tatlılık hamur.
ekmek kadayıfı – Yassı daire şeklinde olup birbiri üstünde iki tane birlikte yapılmış olan kadayıf.
yassı kadayıf – Ufak daire şeklinde yapılan kadayıf. Arap kadayıfı.
tel kadayıf – Tel gibi ince dökülmüş kadayıf.
kaha, kahi[10]– Bir nev poğaça, börek.
kahvaltı – Sabahleyin saat altı ile yedi arasında yenilen hafif ve muhtasar taam.
kakao – Kahveye müşabih taneler olup kavrulduktan sonra değirmenlerde öğütülerek istimal edilen gayet leziz ve mugaddi nebat. Çikolata; kakaodan imal edilir.
kalıp – "Forma"ya bak.
kalye – Kabak bastısı.
kapama – Yeşillik ile pişirilen et yemeği.
kapuska – Etli lahana yemeği.
kartalmak+ (Kartlaşmak.)
kaserol – Emzikli veya düz, kulplu saplı. Ağızlı mutfak aleti.
karnı kara+ – "Bazı mahallerde börülceye verilen ad."
kaşık – Sulu ve tane halinde olan yemekleri kaptan alıp ağza götürmeye mahsus altın, gümüş, maden, ağaç ve saireden mamul alet. Envaı vardır.
yemek kaşığı
mutfak kaşığı
hoşaf kaşığı – Hoşaf içmeye mahsus kâsesi büyük ve müdevver kaşık.
tatlı kaşığı – Yemek kaşığından küçük kaşık.

10 Hazırlayanın notu: Katmerli hamurdan yapılan üç köşeli çarşı böreği.

çay kaşığı – Küçük kaşık.
kahve kaşığı – Küçük kaşık.
mutfak kaşığı – Tahta, madenden mamul büyük kaşık.
zeytin kaşığı
tereyağ kaşığı
balık yağı kaşığı

katı(i) – Yumuşağın zıddı.

katı(ii)+ – (Kuşlarda bulunan öğütücü mide, taşlık).

katlamak – Yoğurulmuş hamuru bükmek.

katmer – Gözleme.

kavut – Kavrulmuş buğday, mısır, leblebi gibi hububatın unları.

kaygana – Çalkanmış yumurta ile yapılan tatlı ve tuzlu yemek. Omlet.

kaynamak – Fışramak. Ateşte ses vererek pişmek.

kebap – Susuz olarak pişirilen et ve saire. Tencere kebabı, şiş kebabı, tas kebabı, kestane kebabı, fındık kebabı ve saire.

kepçe – Uzun saplı, ucunda küçük bir tas havi bulunan ve sulu şeyleri boşaltmaya mahsus mutfak aleti.

keski – Hamur ve saireyi eşkal-i muhtelifede kesmeye mahsus alet.

kıkırdak – Kuyruk veya içyağı eritildikten sonra kalan posası.

kırpıntı – Et ayrılırken çıkan ufak parçalar.

kıvam – Derece, nisab, koyuluk derecesi. Şurup ve reçeli nisabına gelinceye kadar kaynatmak.
kıvamlı –Koyuluğu nisabında olan.
kıvama gelmek – Helva ve saire kavrulup üzerine şurup dökmek zamanının hulul ettiği.

kıyma – Kıyılmış et ve saire.
kıyma makinesi
kıyma tahtası – Üzerinde et kıymaya mahsus kalın kütük.
kıymalı – Kıyma ile pişirilen.

kızgın – Ziyade sıcak.

kotarmak+ (Pişmiş yemeği tencereden sahana veya lengere boşaltmak.)

köfte – Dövülmüş veya kıyılmış et ve saireden muhtelif şekillerde yapılan taam. Kuru köfte, kimyonlu köfte, ızgara köftesi ve saire.

köfter – Pekmezden nişasta ile yapılan cevizsiz sucuk lokumu.
kurtarmak (kotarmak) – Yemeği tencereden sahanlara boşaltmak, taksim ve tevzi' etmek.
kuşbaşı – Ufak ceviz büyüklüğünde doğranmış olan.
kuşhane+ – "Helvahane tencerenin küçüğüne kuşhane denir."[11]
kuşluk – Öğlen yemeği.
külbastı – Kemiksiz pirzola.
küllü su+ – (Dörtte biri kadar kül karıştırılan ve çökelmesi için bekletilen su. Hamuru kabartmaya yarıyordu.)

latilokum+ (Lokum.) "Rahatü'l-lokum, rahat lokum gibi namlar verilen mugaddi ve latif şeker."
lecer – Kıl elek.
lop (leb) – Suda kabuğuyla kaynatılmış yumurta, meyve ve sairenin içi, yumuşak yeri.
lop et – Kemiksiz et.
lüle – Dürülmüş kaymak parçası.

mablak – Ezmeye, dövmeye mahsus şimşir, demirden mamul mutfak aleti.
mantar – Karanlık ve rutubetli yerlerde yetiştirilen maruf yapraksız nebat, şişelerin ağzına kapatılan tıpa.
mantarlamak – Şişelerin ağzını mantarla tıkamak.
mantar burgusu – Tirbuşon. Şişelerden mantar çıkarmaya mahsus alet.
marul+ - "En meşhuru Yedikule'nin beyaz yağlı ve göbekli olan cinsidir."
kara marul+ – "Rengi koyu yeşil ve göbeği hemen yok gibi ve taamı da biraz acımtraktır."
maskelemek – "Duvaklamak"a bak.
maya – Ekmek ve sair mekulata tahammur veya kıvam vermek için konulan madde.
hamur mayası – Ekşi maya.
yoğurt mayası – Ekşimiş yoğurt.

11 Hazırlayanın notu: Sözlükte kuşhane için "Tencere'ye bak" yazsa da tencere maddesi eksik olduğundan Mutfak Edevatı bölümünde anlatılanlar buraya yazıldı.

nohut mayası – Tatlı maya.

mayalandırmak – İçine maya koyup tahammur kıvamını buldurmak.

mayhoş – Az ekşi.

mayonez – Yumurta, limon, zeytinyağı ile yapılan salça.

merdane – Ortası kalın iki ucu ince hamur açmaya mahsus oklava.

meydan sinisi – Etrafında on kişi oturacak büyüklükte olan sini.

meyvadan – Yemişlik, üzerine meyve koymaya mahsus bir veya müteaddit raflı kap. Yemiş tabağı.

mıncıklamak – Parmaklar ile karıştırıp yoğurmak.

mısır tavuğu – Hindi.

mutfak yağları – Yemeklere konulan sadeyağlarına mutfak yağları denir. Envaı vardır.

tereyağ – Sütten istihsal edilen yağlar.

çerviş yağı – Sığır ve mandanın ilik ve içyağlarından yapılan yağ.

kuyrukyağı – Koyunun kuyruğu eritilerek istihsal edilen yağ.

sadeyağ – Eritilmiş tereyağı.

nebati yağlar – Amerikan ve *jetalin*[12] namıyla tanılan yağlar. Ayçiçeği, çitlenbik, hindistancevizi ve sair nebatattan çıkarılan yağlardır.

zeytinyağı – Zeytin ta'sir edilerek alınan yağı.

şırlağan yağı – Susamdan istihsal edilen yağ.

bağırsak yağı – Bağırsakların üzerindeki yağlar eritilerek istihsal edilen yağ.

nardenk – Nar usaresinden yapılan murabba, ezilerek yapılan şerbet.

nevruziye – Nevruzun hululü anında ekl edilen bir nev' baharlı macun.

oklava – Hamur açmaya mahsus yuvarlak değnek.

olgun – Kemale ermiş meyve.

omlet – Kaygana, bir nev' yumurta yemeği.

onluk – Yığın, küme, bir şeyi küme küme sıralamak.

oturtma – Soğanlı kıyma ile pişirilen sebze yemeği musakka, kalye.

ortalamak – Ortasını bulmak, ikiye bölmek.

ovalamak – Bir maddeyi el ile ovmak, ufalatmak. Ve birine halletmek.

12 1920lerde ithal edilen bir yağ markası olabilir.

ölçek – Bir şeyin mezabını[13] bulmak için vâhid-i kıyas ittihaz edilen kap.
öldürmek – Sertliği ve katılığı izale edip yumuşatmak, soğanı yağda yumuşayıncaya kadar kavurmak. Tuz ile ovup yumuşak bir dereceye getirmek.
özleşmek, özletmek – Hamur ile suyun birbirine karışmasından içinde hasıl olan gözler. Koyulaşmak, ağdalanmak.

palaz – Kaz, hindi gibi hayvanat-ı ehliyenin kemale ermiş yavruları.
paluze – Nişasta, su, şeker ile yapılan tatlı, pelte.
pasta – 1. Hamurdan muhtelif şekillerde yapılan tatlı. 2. Kabuğu çıkarılmış ak darıdan imal edilen ezme.
pastacı yufkası+ – "Pastacı yufkası vardır ki bu da bol nişasta ile ve çarşaf vasıtasıyla çekilerek açılan ince yufkalardır."
pehli – Koyun ve sığırın kaburga tarafı, o nam ile yapılan taam.
peksimet – İnce kurutulmuş ekmek.
peynirci loru+ "Peynir yapıldıktan sonra kalan su, tekrar kaynatılıp kestirildikten sonra süzülerek hasıl olur. Ve buna "peynirci loru" denir."
pirpirim – Semizotu.
pişirim – Bir defa pişecek miktar (bir pişirim pirinç).
piyata[14] – Sofra tabağı.
piyaz – Doğranmış soğan, maydanozdan mürekkeb halita, haşlanmış kuru fasulye ve saireden yapılan taam.
piyazlamak – Et ve saireyi tuz, biber, soğan ile ovarak karıştırmak.
portakalata – Taze portakal şerbeti.
posa – Suyu alınmış maddelerin kalan mevadd-ı dahiliyesi. Tortu, cibre.
püre – Ezme.

rafadan –Kabuğuyla beraber az haşlanmış yumurta.
reçel – Koyu şeker şurubuyla pişirilmiş meyve.
rende – Meyve ve sebzeyi ufak kıtada doğramaya mahsus mutfak aleti. Ufak deliklisine ince, iri deliklisine kaba rende denir.
rendeden geçirmek – rendelemek.

13 Hazırlayanın notu: Sözlüklerde rastlanmayan bu kelime dizgi hatası olabilir. "Miktar," "nisab" gibi anlam taşıyan bir kelime olmalı.
14 Hazırlayanın notu: İtalyanca *piatto*.

revak – Koyu şeker şurubu.

revaklı – Koyu kestirilmiş şeker şurubu, pekmez. Tadı ziyade olan.

ringa – Kefale müşabih bir cins pullu balık ki iste kurutularak pastırması yapılır.

sabun – Bir nevi nişasta helvası.[15]

saç – Nısf küre şeklinde ince demirden mamul mutfak aleti. Üzerinde lavaş, yufka, börek pişirilir.

sac gözlemesi – Sacda kızartılarak yapılan tatlı, tuzlu yufkalar.

sago - Sebudana,[16] Hint irmiği denilen bir nevi nişasta.

sahan – Yemek koymaya mahsus çukur kap. Bakır, pirinç, çini ve sair madenden imal edilir. Küçüğüne sahan, büyüğüne lenger denir.

sahur yemeği – Ramazan-ı şerif'te şafaktan evvel ekl edilen taam.

salamura – Tuzlu su, tuzla muhafaza edilen sebze, et, balık ve saire.

salatalık – Salata yapmaya yarayan sebze ve meyve. Hıyar.

salıncak –İp ile tavana rapt edilen tahta raf. Üzerine kışlık yufka ve saire konur.

salma – İçine pirinç doldurulmayarak üzerine serpmek suretiyle pişirilen etime (midye salması).

salmak – Koymak, bırakmak, atmak, sürmek.

pirinci suya salmak – Pirinci suya karıştırmak.

ekmeği fırına salmak – Fırına ithal etmek.

cezveyi ateşe salmak – Sürmek.

saplı – "Kaserol"a bak.

sarma – Bilumum yapraklarla sarılarak yapılan dolma, örülmüş kuzu barsaklarından yapılan yemek.

ciğer sarması – Ciğer, pirinç ile yapılan yemek.

sa'ter – Zater denilen baharlı ot ki, kebaplara ekilir.

satır – Et kıymaya mahsus enli ve uzun saplı bıçak.

15 Hazırlayanın notu: Sabuni helva veya sabuniye adlarıyla birçok eski tarifi bulunuyor (ör. Mehmed Kâmil'in *Melceü't-Tabbahin* kitabı).

16 Hazırlayanın notu: Hindistan ve güneydoğu Asya ülkelerinde yetişen bazı palmiye ağaçlarının özünden çıkarılan nişastadan hazırlanan ufak toplar halinde bir ürün. Günümüzde tapioka veya patatesten de hazırlanır.

savurmak – Alt üst etmek. Bir mayi veya sıvıyı[17] bir kaba koyup yukarıdan aşağıya dövmek. Havalandırmak. Tuzlu lahana, hıyar turşularını çabuk tahammür ettirmek için günde birkaç defa savurmak iktiza eder.

sebudana – Sagoya bak.

sebze, sebzevat – Kabil-i ekl olan bilcümle nebatat. Envaı pek çoktur.

sermek – Döşemek.

simit – Halka şeklinde yağlı yağsız yapılan ekmek (envaı çoktur), susamlı simit, kandil çöreği. Bunun da envaı vardır.

sini – Üzerinde yemek yenilen bakır, pirinç, tahtadan mamul mudavver tepsi.

meydan sinisi – Etrafında on, on iki kişi oturacak büyüklükte olan sini.

sirkencebin, sirkengebin – Bal sirkesi ile yapılan şerbet.

sofra – Üzerinde yemek yenilen masa, sini ve saire.

sofra kurmak – Sofrayı hazırlamak.

sofracı – Sofra hizmetini gören hizmetkâr.

sofra bezi – Yemek masasının sofra örtüsü serilmeden evvel örtülen kalın kumaş, bez, sofrada tabakların ses vermemesi için serilir.

sofra örtüsü – Sofra bezinin üzerine yayılan patiska, keten, damask gibi şeylerden mamul örtü.

sofra takımı – Çatal, kaşık, bıçak tabak, tuzluk ve sair. Sofraya ve yemek yemeye lazım olan edevat.

sofra yolu – Sofraların ortasına serilen ince, uzun, işlemeli yaygı. Frenkler *şemen dö tabl*[18] derler.

bir sofra yemek – On kişiye kifayet edecek kadar yemeğin umumuna denir.

sofra fırçası – Yemek ekl edildikten sonra sofra üzerindeki kırıntıları süpürmeye mahsus düz, nısf daire şeklinde fırça.

sofra peşkiri – Eski Türk sofralarını dâiren mâdâr ihâta eden yekpare peşkir. Bir şahsa ait olanına da peşkir denir.

sofra iskemlesi – Sinilerin altına konulan açılır kapanır veya düz iskemle.

sofra yaygısı – Sofra kurulmadan evvel yere serilen müdevver yaygı.

17 Hazırlayanın notu: "Sıya" şeklinde yazılan kelime dizgi hatası olabilir. Anlam vermek için transkripsyonda "sıvıyı" şeklinde yazılmıştır.

18 Hazırlayanın notu: Fransızca *chemin du table.*

soğan – Evafihden hemen bilumum tuzlu yemeklere lezzet vermek için konulan ve birbiri üzerine sarılmış kök.

arpacık soğanı – Fındık kıt'asındaki soğan.

soğanlı yahni – Bol soğan ile pişirilen yemek.

yeşil soğan – Taze uzun soğan.

soğukluk – Yemekten sonra yenilen hoşaf, kavun, karpuz, üzüm ve saire.

söğüş –Suda haşlandıktan sonra baskı altında suyu süzülerek yapılan et yemeği.

su – Mübarek mayi madde. Meyve ve sairenin sıkılmasından çıkan mayi, yemeğin mayi kısmı, salçası.

çiçek suyu – Turunç, portakal çiçekleri imbikten takatur edilerek çıkarılan kokulu su.

et suyu – Su ile pişirilerek istihsal edilen mayi.

gülsuyu – Gül yaprakları imbikten takattur edilerek çıkarılan su.

soğan suyu – Soğan sıkılarak alınan suyu.

maden suyu – Miyah-ı madeniye.

sucuk – Bağırsakta muhafaza edilen baharlı et kıyması.

cevizli sucuk – Pekmez, nişasta, ceviz ile yapılan üstüvani şekerleme.

sucuk şekeri – Badem, fıstık ve saire ipe dizilerek latilokuma batırılmış üstüvani şekerleme.

sünbül-i teber tatlısı – Muharrir-i kitab tarafından ihtira edilen bir nev ince hamur tatlısı.

sürmek – Cezveyi ateşe salmak, ekmeği fırına ithal etmek. Bazı etimenin üzerine yumurta ve sair maddeler sürmek.

sütlü – Süt ile pişirilen etime.

süzgeç – Süzmek, mayiatı süzmeye mahsus elek ve enva-ı muhtelifedeki mutfak edevatı. Süzgeçler; tel, teneke, fanila, çini, bakır ve saireden olur.

süzme – Ezilip süzülerek pişirilen etime (süzme aşure, süzme yoğurt).

şaraphane – Üzüm suyu sıkmaya mahsus büyük tekne.

şehriye – Un ve irmikten yapılan çorbalık hamur. Arpa, yıldız, tel namıyla envaı vardır.

şeker – Kamış, pancar ve üzümden istihsal edilen madde envaı çoktur.

nöbet şekeri

akide şekeri

badem şekeri

peynir şekeri

şekeri helva – Süt, un, kuyrukyağı ile yapılan düğün helvası. Bursa'da pek marufdur.

şekerli – Şeker ile yapılan yemekler.

şekerleme – Şeker şurubu ile yapılan ve üzerinde şeker billuratı bulunan meyve ve saire.

şekerlenmek – Şeker iyi kestirilemediğinden donup katılaşmak, billur etmek.

şerbet – Şeker şurubu taze meyve suyu ve şeker ile yapılan şurup.

şerbetlik – Şerbete yarayan şeyler.

şerbet şekeri – Su ile ezilerek şerbet yapılmak üzere mahsusen imal edilen şekerler.

şerbet takımı – Şerbet imal ve tevzi'ne mahsus kâse, bardak, kupa ve saire.

şerbetçiotu[19] – Ömer otu denilen nebat ki bira ekmeği mayasına konur ve güzel bir koku verir.

şıra – Sıkılmış üzüm suyu.

şıralı – Tatlısı ziyade olan meyve.

şırlağan – Mutfak yağlarına bak.

şişlemek – Şişe geçirmek.

şurteka+ "Sütten peynir istihsal olunduktan veyahut kendi kendine ekşiyip tahassür eyledikten sonra kalan suyuna 'şurteka,' yahut 'süt suyu' denir."

şurup – Meyve suyu, şeker ile yapılan şerbetlik tatlı. Tatlının üzerine dökülen şeker şurubu.

tabak – Çini, toprak ve sair madenden yapılan düz, çukur, kap ki sofra takımı meyanında bulunur.

19 Hazırlayanın notu: *Humulus lupulus*.

tabaklık –Yıkanmış tabakların suyu süzülmek için konan raf.

tablakâr – Yemekleri tabla ile mutfaktan alıp taam salonuna kadar götüren hizmetkâr, ayvaz.

ta'kim – Şişe, teneke veya kavanoza konulmuş ve ağızları suret-i mükemmelde kapatılmış bir maddeyi su derununda kaynatmak suretiyle mikroplardan tecrit etmek.

tapioka – Manyok nam nebatın nişastası.[20]

tarator – Dövülmüş fındık veya ceviz içi, ekmek ve ekşi ile yapılan salça.

tatari – Az pişmiş.

tava – Kulplu, kulpsuz maruf tavada kızartılarak pişirilen yemek.

tavlamak – Bir şeyi bir mayi ile nemlendirmek, ıslatmak.

tazelemek – Bayatlamış yemeği tekrar kaynatmak.

teke – Erkek keçi, deniz mahlukundan karides denilen küçük hayvan denizden çıktığı zaman rengi esmer şeffaf olup haşlandıktan sonra kızarır.

tencere+ "Demir, porselen, teneke, alüminyum, bakır ve saireden olmalıdır. Bunların en sıhhisi ve muvafık sapları demirden mamul porselen tencerelerdir."

terbiye – Yumurta, limon suyu karıştırılarak yapılan salça. Bazı yemeklere lezzet vermek için diğer maddeler ile karıştırarak ıslah etmek.

tereyağ – Sütten istihsal edilen yağ.

tıkırdatmak – Yemeği hafif ses verecek surette kaynatmak ve pişirmek.

tıkız – Sık, yağsız et ve saire ile sıkı doldurulmuş dolma ve sair. Katı ekmek.

tiftik eti – Tüyleri parlak olan keçi eti.

tirbuşon – Mantar burgusuna bak.

trüf – Domalan, yer mantarı, canavar mantarı namı verilen bir nev mantar.

turşu – Sirke, salamura içinde muhafaza edilen meyve ve sebze.

tutam – Beş parmak arasının istiab ettiği miktar.

tutmak – Hamuru yoğurup hazırlamak. Bir yemeğin dibi yanmak.

maya tutmak – Mayayı yoğurup dinlendirmek.

dibi tutmak – Suyunu çekerek yemeğin tencerenin dibine yapışması.

tütün; dili, balığı, eti – İste kurutulmuş et, balık, dil, tavuk ve saire.

20 Hazırlayanın notu: Güney Amerika'da yetişen bir bitkikin yumrusundan üretilen nişasta.

unlamak – Una bulamak, una karıştırmak.

üryani – Kabuğu soyularak kurutulmuş erik.

vişnab – Vişne şerbeti.
vurmak – El veya alet-i mahsusa ile bir maddeyi çalkamak.

yağ – "Mutfak yağları"na müracaat.
yağlamak – Kalıp veya tepsi veyahut bazı mabbuhata yağ sürmek.
yahni – Suluca pişirilen et ve saire yemekleri.
yapıştırmak+ – "İki hamuru birbirine yapıştırmak için hamurun bir yüzüne hafif su veya yumurta akı sürdükten sonra yapıştırmalı ve fırına sürmelidir."
yaprak – Dolmalık asma yaprağı. Lahana, fındık ve sair kabil-i ekl olan sebzelerin yaprakları.
yaprak dolması – Yaprağa sarılarak yapılan dolma.
yaprak salamurası – Tuzlu suda muhafaza edilen asma yaprağı.
yavan – Lezzetsiz, yağsız olan etime.
yedirmek – Bir maddeye konulan diğer maddeyi halletmek. Yavaş yavaş hazım ve kabul ettirmek.
yemek – Yiyecek şey. İnsanların muayyen vakitlerde yediği etime.
yemeklik – Buğday ve saire.
yiyecek – Yenmeye salih olan bilcümle mekulat.
yoğurmak – Karıştırmak. Hamur haline getirmek. Unu su ile karıştırmak.
yoğurt – Ekşi yoğurt ile mayalandırarak koyulaştırılmış süt.
yoğurtlu – Yoğurt ile tabh edilen veya beraber sofraya verilen etime.
torba yoğurdu – Suyu süzülmüş yoğurt.
yufka – İnce açılmış hamur yaprağı ki börek ve saire için istimal edilir.
yumurta teli – Yumurta çalkamak için eşkal-i muhtelifedeki mutfak aleti.

zabun (zebun) – Zaif, hastalıklı hayvan etlerine itlak edilir.

Lugatçe

adalat adeleler
agdiye-i hayvaniye hayvani gıdalar
agdiyye-i nebatiye bitkisel gıdalar
âhiren son zamanlarda
ahval şartlar, durumlar
ahval-ı ruhiye ruh halleri
ahz kabul
âkıl akıllı
aksam parçalar
akvam kavimler
ameliye işlem
anasır unsurlar
asabiye sinir bilimi, sinir sistemi
Asya-ı vasatı Orta Asya
atalet tembellik
a'za uzuvlar

ba'de sonra
ba'dezzeval öğleden sonra
bais sebep
bala yukarı
batı yavaş, ağır
behemehal herhalde
bekaya geride kalanlar, kalıntılar
bel' emme
beni beşer insanlar
ber-vech-i âti aşağıdaki gibi
bidayeten başlangıçta
bi-l-ahire sonra
bilcümle bütün

CAMİ içine alan, toplayan
CENUBİ güney
CÜZ parça

DAFİ def' eden, yok eden
DÂİREN MÂDÂR çepeçevre
DERC dahil etme
DERUHDE üstlenme

EBLAĞ ETMEK tamamlamak
ECSAM cisimler
EDEVAT araç gereç
EF'AL işler
EHEMMİYET önem
EKL ETMEK yemek
EM'Â bağırsaklar
EMLAH tuzlar
EMRAZ hastalıklar
ENKAZ yıkıntı
ENVA-I KESİRESİ birçok çeşitleri
ERBÂB-I İHTİSAS uzmanlar
EŞHAS kişiler
EŞKAL şekiller
EVKAT vakitler
EVLA en iyisi

FAİK üstün
FENN-İ TABÂHAT aşçılık bilimi

GALEYAN kaynama
GAYUR dayanıklı, gayretli

HAHİŞGER istekli
HADİM hizmet eden

HALEL bozukluk, zarar
HAMIZİ ekşi
HAMİL taşıyan
HAVASS özellikler
HAYVANAT-I EHLİYE evcil hayvanlar
HAZIM hazmetme
HAZIM hazmı sağlayan/kolaylaştıran
HAZMİYE sindirme
HUSUL meydana gelme
HUTUT çizgiler
HÜCEYRAT hücreler
HÜSÜN güzellik

ISTİLÂHÂT terimler
ISTILAHAT-I FENNİYE bilimsel terminoloji
ITLAK olmak kapsamak, isim vermek
İDAME sürdürme
İFRAĞ ETMEK şekillendirmek
İĞTİDA beslenme
İHTİRA icat
İHTİRAK yanma
İHTİRAKAT yanmalar
İHZAR ETMEK hazırlamak
İKMAL tamamlama
İLEL hastalıklar
İNAS MEKATİBİ kız okulları
İNTAC meydana getirme
İNTİHAP seçme
is'AD yükseltme
İSNAD ETMEK atfetme
İSTİAB kapasite, içine alma
İSTİHLAK tüketim
İSTİHSAL elde etme

İSTİHZAR hazır etme
İSTİNAD dayanma, yaslanma
İSTİSKAL soğuk davranma
İŞ'AR belli eden, gösteren
İŞTİRA satın alma
İ'TA verme
İTİDAL ölçülülük
İTTİHAZ kabul

LAAKALL en az
LEDELHACE gerektiği zaman

KABİL-İ ŞURB içilebilir
KABİL-İ NAKİL taşınabilir
KAİDE dip tarafı
KÂİM var olma
KAİM OLMAK yerine konulmak
KALİL ufak, az
KARTALMAK kartlaşmak
KATI'-UL-HARARE harareti gideren
KESB-İ SEMEN yağlanma
KESRİ (kesir) çoğu
KIT'A parça, tane, boy
KIT'AAT-I HAMSE beş kıta
KİFAYET yeter olma
KOF içi boş
KUTUR çap
KUVA kuvvetler
KUVVE-İ ZAİKA tat alma duygusu
KÜME koni şeklinde yığın
KÜUL alkol

MAARİF-İ UMUMİYE NEZARET-İ CELİLESİ Yeni Umumi Eğitim Bakanlığı
MAATTEESSÜF ne yazık ki

MAHLUL hallolmuş şey, karışım
MAHLUT karışım
MAHRUT koni şeklinde
MAİMSİ mavimsi
MAKSUD kastedilen, istenen
MASS emme
MASS OLMAK emilmek
MATBUH pişirilmiş
MAYİAT sıvılar
MAYİAT-I FEHİM kömür, karbon
MEBZULEN bolca
MEDAR sebep
MEDİD uzun
MED'UV davetli
MEHMA-EMKEN mümkün olduğu kadar
MEMALİK-İ HARRE sıcak memleketler
MERBUT bağlı
MEŞRUB içilecek şey
MEŞRUBAT-I KÜULİYE alkollü içecekler
MEVADD-I AZOTİYE azotlu maddeler
MEVADD-I GIDAİYE gıda maddeleri
MEVADD-I UZVİYE organik maddeler
MEYAN ara, orta
MİDEVİ mideye yarayan
MİFTAH anahtar
MİLHİ tuzlu
MİLHİYE tuzla ilgili
MİHMİZ mahmuz
MİYAH sular
MUADİL eşdeğer, denk
MU'ATTAR kokulu
MUCİB sebep olma
MUGADDİ besleyici

MUHARRİK tahrik eden
MUHARRİR yazar
MUHTEKİR fırsatçı, vurguncu
MUHTEVİ içerme
MUSTATİL dikdörtgen
MUTEBAKİ kalan
MUTEBER itibar gören
MUTEDİL ılımlı
MUTTARİD belli bir kaideye göre
MUVAFIK uygun
MUVAKKAT kısıtlı süren
MUZIR zararlı
MUZIR-ÜS-SIHHA sağlığa zararlı
MÜBAYAA satın alma
MÜBEYYİN açıklayan
MÜDEBBİR tedbirli
MÜDDET-İ MEDİDE uzun süre
MÜDRİR idrar söktürücü
MÜFERRİH ferahlatıcı
MÜHLİK tehlikeli, ölümcül
MÜKA'AB küp (santimetre küp)
MÜLEVVES pis
MÜLEYYİN yumuşatıcı
MÜNCER OLMAK varmak
MÜNEBBİH uyarıcı
MÜRECCAH tercih edilen
MÜSTAĞNİ nazlı davranan
MÜSTAMEL kullanılan
MÜMASİL benzer
MÜNAVEBE sırayla
MÜNBESS dağılmış
MÜNDERİCAT içindekiler
MÜREKKEB oluşan

MÜSAVİ denk, aynı seviyede
MÜSEKKİN teskin eden, azaltan
MÜSTAMEL kullanılan
MÜŞABİH benzer
MÜŞEMMA muşamba
MÜTEADDİD çeşitli, birçok
MÜTEASIR zor
MÜTEHARRİK hareket eden
MÜTENEVVİ çeşitli
MÜTEREKKİB terkip edilmiş
MÜTERETTİB icab eden
MÜTEVAKKIF bir şeye dayanan, bağlı
MÜTEVASSİT-ÜL BÜNYE sıradan bir bünye
MÜVELLİD-ÜL HUMUZA oksijen
MÜZİÇ rahatsız eden, usandırıcı

NAF'İ yararlı
NAHİF-ÜL MİZAC çelimsiz bünyeli
NAKİSE kusur, eksiklik
NAMZET aday
NAZAR-RÜBA göz alıcı
NEKAHAT hastalıktan iyileşme süreci
NEŞV Ü NEMA büyüme, yetişme
NISIF yarın
NİŞAİYE nişastalı
NİŞTERLİ neşterli, iğneli
NOKTA-YI NAZAR görüş, dikkat edilecek husus
NÜMÜVV büyümek

RATIB rutubetli

SADRİ göğüsle ilgili
SARİYE bulaşıcı

SEHİL kolay
SEMERE meyve, ürün
SEMMDAR zehirli
SEVAHİL sahiller
SU-İ HAZIM hazımsızlık
SÜRUR sevinç
ŞAHMİYE yağla ilgili
ŞERAİT şartlar
şiv eğim
ŞULE alev

TAAFFÜN kötü kokular
TABH pişirme
TA'DİL ayarlamak
TAGADDİ beslenme
TAĞŞİŞ bir gıda ürününe bulunmaması gereken maddelerin katılması
TAHAFFUZ koruma
TAHALLÜF değişme
TAHASSUL meydana gelen
TA'KİM sterilize
TALİK asma
TALİM alıştırma
TARD çıkarma, atılma
TARİ meydana gelme
TASALLUB sertleşme
TA'M tat
TEBAHHUR buharlaşma
TEBDİL değişme
TEBELLÜR billurlaşma
TEDRİS öğretme
TEFRİK ayırma
TE'KİDAT doğrulamalar, uyarılar
TEMESSÜL benzeşmek

TENAKUS azalma, eksilme
TENEVVÜ çeşitlilik
TENKİS azaltma
TERAKÜM birikme
TERBİ dört köşeli
TERESSÜB çökme
TERMİM onarma, iyi etme
TERŞİH süzme, filtrasyon
TESHİL kolaylaştırma
TESHİN ısıtma
TEVLİD meydana getirme
TEVLİD ETMEK sebep olmak
TEZAYÜD artma
TEZYİD arttırma
TUL boy, uzunluk

UFKİ yatay
UHDE sorumluluk
USARAT usareler
USÂRÂT-I HAZİME hazmı sağlayan maddeler
UZVİYE canlı
UZVİYET organizma
ÜLFET alışkanlık
ÜNBUBE-İ HAZMİYE sindirim yolu
VÂHİD-İ KIYAS bir şeyin miktarını veya özelliklerini ölçmek üzere standart kabul edilen örnek

VELEV olsa da
VESAYA öğütler
VEZN-İ İZAFİ göreceli ağırlık
YEVMİ günlük
YEVMİYE günlük olarak

ZAVİYE açı
ZAYİAT kayıplar
ZERRAT zerreler
ZEVAT kişiler
ZEVC koca
ZÜYUT yağlar

Osmanlı döneminin yayınlanan son yemek kitabı olan *Fenn-i Tabâhat* (Aşçılık Bilimi), özgün tarifleriyle Osmanlı dönemi mutfağına ilgi duyan ve araştıranlar için değerli bir kaynak. Mehmed Reşad'ın yazdığı kitap, Hicri 1340-1341 (1921-1923) yılları arasında dört cilt halinde yayınlanmıştır. Kız mekteplerinde okutulmak üzere "sıhhate naf'i ve zevk-i millimize" uygun yemeklerin tariflerinden başka yemek malzemeleri, pişirme teknikleri ve mutfak eşyaları konusunda bilgiler veren ansiklopedik bir eserdir. Kitapta Osmanlı mutfağına ait 524 tariften başka o dönemde çok beğenilek Fransız mutfağına ait 266 tarif de bulunmaktadır. *Fenn-i Tabâhat*'ta bulunup diğer Osmanlı yemek kitaplarında rastlanmayan yemek tarifleri arasında kurban kavurması, düğün paçası, sakşuka, lakerda, kuzu sarması, ciğer sarması, çam fıstığıyla hazırlanan fıstıklı yumurta, marul veya yeşil salatadan yapılan dolma, imaret çorbası, terbiyeli beykoz çorbası, yoğurtlu kirde kebabı, baba tatlısı ile geç Osmanlı saray çevrelerinde sevilen bir hamur işi olan lokma böreği sayılabilir. 1980'lerden beri Türkiye'nin mutfak tarihini araştıran Priscilla Mary Işın birçok makale, bildiri ve kitap yayınladı. Çalışmaları arasında *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*, Mahmud Nedim'in 1900 tarihli *Aşçıbaşı* adlı yemek kitabı, Friedrich Unger'in 1838 tarihli metnini içeren *A King's Confectioner in the Orient* (Merete Çakmak ve Renate Ömeroğulları ile), *Anadolu Kuş Adları Sözlüğü* (Merete Çakmak ile), Ahmed Cavid'in 18. yüzyıl sonuna ait *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ* (Seyit Ali Kahraman ile) sayılabilir. 2006'da Esin Alice Işın ile birlikte başlattığı Meyve Mirası Projesi, Türkiye'nin tarihten günümüze gelen zengin meyve çeşitlerinin kaydedilmesini ve gelecek nesillere aktarılmasını amaçlıyor.

SAHAFTAN SEÇMELER DİZİSİ

Kitapyayınevi

ISBN 978-605-105-178-9